

102年專門職業及技術人員高等考試驗船師、引水人、第一次食品技師考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試試題

代號：10120 全一頁

等 別：高等考試
類 科：食品技師
科 目：食品加工學
考試時間：2小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、罐頭食品的殺菌條件可由細菌「存活曲線」(survivor curve)及「耐熱曲線」(thermal resistance curve)加以評估，請繪製該二曲線，並說明各曲線代表的意義及在製罐過程中的重要性。(20分)
- 二、請各舉一種食品為例，說明「擠壓食品」(extrusion food)與「膨發食品」(puffed food)的異同。(20分)
- 三、請分別說明「蒸發」(evaporation)及「膜濃縮」(membrane concentration)如何應用於濃縮果汁的製備，並說明此兩種技術對食品品質之影響。(20分)
- 四、請分別就包材、加工流程及產品特性比較無菌加工(aseptic processing)及殺菌軟袋(retort pouch)兩種技術的不同。(20分)
- 五、試說明噴霧乾燥的加工設備及步驟，並解釋團粒化或造粒(agglomeration)對於噴霧乾燥產品的影響。(20分)