

類 科：食品衛生檢驗

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、請試述下列名詞之意涵：（每小題5分，共25分）

- (一)表面硬殼化 (Case hardening)
- (二)濕球溫度 (Wet-bulb temperature)
- (三)個別快速冷凍處理 (Individual quick freezing, IQF)
- (四)無菌包裝 (Aseptic packaging)
- (五)熱殺菌之Z值

二、請說明下列加工處理之目的：（每小題5分，共25分）

- (一)牛乳加工 - 均質
- (二)乳化肉製品 - 添加磷酸鹽
- (三)啤酒釀造 - 添加啤酒花
- (四)油脂加工 - 加鹼皂化
- (五)蛋白打發 - 添加酒石酸

三、何謂修飾澱粉 (Modified starch)？請說明預糊化澱粉 (Pregelatinized starch)、交鏈澱粉 (Cross-linked starch) 與稀沸澱粉 (Thin-boiling starch) 之特性及其在食品工業上之應用。(25分)

四、請說明噴霧乾燥 (Spray drying) 與冷凍乾燥 (Freeze drying) 之原理及其在食品工業上之應用。(25分)