

等 別：三等考試

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、廚房中，處理食物最常用的方法是加熱，請說明加熱對食材可產生那些效用（請舉兩個例子說明）？（25分）
- 二、請說明水活性的定義與其於食品保存的應用（請舉一例說明）。（25分）
- 三、請說明麵粉的製備過程及其分類與應用，於麵粉中添加黃豆粉有那些功能？（30分）
- 四、何謂牛頓流體（Newtonian fluid）？層流（laminar flow）與紊流（turbulent flow）有何不同？如何界定？（20分）