

等 別：高考二級

類 科：食品衛生行政

科 目：食品科學與加工學研究

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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、食品工業生產中，在選擇所使用之乾燥設備時，應考慮到那些條件？(20分)
- 二、何謂食品乳化劑？乳化劑在食品加工中可發揮那些作用？試舉一實例說明其在食品中之應用。(20分)
- 三、冷凍乾燥為在冷凍狀態下進行的食品加工操作，試另舉出其他兩種在冷凍狀態下進行的食品加工操作，並說明其原理及特點。(20分)
- 四、試舉出並說明熱傳遞的三種基本方式，並提出三種能夠加強傳熱速率的有效方法。(20分)
- 五、何謂固定化酵素與固定化微生物？試說明其原理及優缺點。(20分)