

107年專門職業及技術人員高等考試
建築師、技師、第二次食品技師考試暨
普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、目前食品業界填充飲料的加工方式，主要可分為熱充填及無菌冷充填，請分別說明填充方法及應用。(20分)
- 二、請比較噴霧乾燥、滾筒乾燥及真空冷凍乾燥三種方法之原理、優缺點及應用。(20分)
- 三、請說明包裝食用醋的釀造方法及其優缺點。(20分)
- 四、近期爆發液蛋遭受污染的風波，為了減少蛋的污染，請說明常用蛋殼清洗殺菌的方法、優缺點，以及大氣電漿應用於蛋殼殺菌的特點。(20分)
- 五、請說明葡萄果汁的製作過程、可能發生劣化的情形及解決方法。(20分)