

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。

(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、一個品質良好的冷凍食品必須同時仰賴良好的冷凍技術與良善的冷凍貯存條件。請說明「急速凍結」與「慢速凍結」如何影響冷凍食品的品質，及如何於冷凍貯存期間持續維持良好的冷凍食品品質。(25 分)
- 二、請分別詳述金屬罐、玻璃罐與塑膠積層膜等不同食品包材之密封方式，及這些密封方式的優點與缺點。(25 分)
- 三、請先分別詳述下列各小題中的食品加工設備之組成與操作原理，再說明各設備適用的食品種類。(20 分)
  1. 滾筒式乾燥機 (rotary dryer) 及鼓型乾燥機 (drum dryer)
  2. 板式熱交換機 (plate heat exchanger) 及管式熱交換機 (tubular heat exchanger)
- 四、因應環保趨勢，植物肉產品受到重視，請詳述植物肉之主原料、各主原料對產品質地之功能、加工技術、產品特點等。(15 分)
- 五、請詳述殺菌冷凍液蛋之加工流程，並說明加工過程中可能加入的添加物及其添加目的。(15 分)