

100年專門職業及技術人員高等考試引水人、驗船師、第1次食品技師考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試、特種考試中醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術人員考試試題

代號：10120 全一頁

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。

一、圖示解釋蒸氣壓縮冷凍循環系統並解釋各基本元件的功能。(20分)

二、說明油脂精製的加工步驟。(25分)

三、有關攔柵技術(Hurdle Technology)在食品加工的應用：

(一)說明攔柵技術的意義。(10分)

(二)以中式臘肉製作為例敘述攔柵技術的控制因子。(10分)

四、何謂梅納反應(Maillard reaction)褐變?(10分)及其防止方法。(10分)舉一例有關梅納反應的加工食品之加工程序。(5分)

五、比較高甲基果膠與低甲基果膠製作果醬方法的差別。(10分)