

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、食品加工過程中常見以加熱方式達到滅菌之目的，請說明：

(一)加熱可使微生物滅亡之原因。(5分)

(二)商業滅菌法(Commercial sterilization)。(10分)

(三)巴氏滅菌法(Pasteurization)。(10分)

二、請說明：

(一)快速凍結(Quick freezing)與慢速凍結(Slow freezing)之差異及其對產品品質之影響。(10分)

(二)食品於低溫貯藏時可能發生之品質變化及防止方法。(15分)

三、請說明並比較擠壓加工技術(Extrusion processing)與超高壓加工技術(Ultra-high pressure processing)之原理及食品工業上之應用。(25分)

四、請說明下列醬油釀造加工步驟之目的：(每小題5分，共25分)

(一)焙炒小麥。

(二)通氣攪拌醬油醪。

(三)壓榨醬油醪。

(四)調製生醬油。

(五)低溫殺菌生醬油。