

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。

- 一、一塊肉由室溫（20°C）放入家用冰箱中，於 10 小時內完成凍結，請畫出其冷凍曲線，並標出最大冰晶生成帶之範圍，同時寫出此區帶產生之原因；另標注部分冷凍（partial freezing）之溫度範圍，同時說明部分冷凍法適用那些食品及其與一般冷凍方式對產品質地影響之不同。（20 分）
- 二、麵筋罐頭可用馬口鐵罐或玻璃罐製作，說明兩種容器之優缺點，同時說明玻璃罐殺菌與冷卻時注意事項。（20 分）
- 三、粉狀產品之乾燥以氣流式乾燥法（pneumatic drying）進行，請畫出其機械簡圖，並說明玉米（澱）粉之製造流程。（20 分）
- 四、請比較下列產品之差別。（每小題 10 分，共 40 分）
  - (一)中式香腸與法蘭克福香腸製程之差別。
  - (二)飲料冷充填與熱充填製程之差別。
  - (三)高脂鮮乳與低脂鮮乳成分之差別。
  - (四)傳統年糕與寧波年糕原料之差別。