

100年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第2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

代號：02020 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、請說明熱的傳導 (conduction) 與熱的對流 (convection) 之傳熱原理與其在食品加工上之應用。(20分)
- 二、請說明一般茶葉製造的程序及其操作目的。(25分)
- 三、請討論大蒜精油 (garlic essential oil) 在傳統食品工業與現代食品工業上的應用，及其常用之製備方法與活性成分。(20分)
- 四、解釋名詞：(每小題7分，共35分)
  - (一)何謂食品加工「品質改良劑」？並舉例說明。
  - (二)何謂「食品殺菌劑」？並舉例說明。
  - (三)何謂「自氧化」(autooxidation)？並舉例說明其用途。
  - (四)何謂「冷凍乾燥」？
  - (五)何謂「擠壓加工技術」？並舉例說明。