

102年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第二次
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、以真空凍結乾燥任一種果汁粉為例說明凍結乾燥法的設備及乾燥原理。(20分)
- 二、(一)以牛乳為原料製作乾酪(chese)之製作方法?(10分)
(二)舉出一種可以加速乾酪熟成(aging)的方法。(10分)
- 三、(一)如何由黃豆原料精製成高蛋白質含量之大豆分離蛋白(soy protein isolate)?(10分)
(二)大豆分離蛋白之加工應用?(10分)
- 四、(一)試述西式壓型火腿(pressed ham)之製法。(10分)
(二)解釋添加食鹽及亞硝酸鹽(nitrite)之目的。(10分)
- 五、以水煮鮪魚罐頭為例，請說明下列問題：
 - (一)製造鮪魚罐頭之流程。(5分)
 - (二)產生橙色肉的原因。(5分)
 - (三)如何計算加熱處理達到安全殺菌程度所需時間?(10分)