

103年專門職業及技術人員高等考試驗船師、第一次食品技師  
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、(一)繪圖並說明食品冷凍過程中，食品的中心溫度變化情形。(15分)  
(二)說明冷凍速率快慢對食品品質的影響。(5分)
- 二、(一)說明微波加熱的原理。(10分)  
(二)說明組成微波爐的必要元件。(5分)  
(三)說明微波加熱與傳統加熱的優劣比較。(5分)
- 三、(一)何謂黃豆蛋白濃縮物(soy protein concentrates)?(5分)  
(二)說明目前食品工業上生產黃豆蛋白濃縮物的三種不同的製備方式以及所得產品之特色。(15分)
- 四、說明傳統製罐(conventional canning)程序中維持適當的罐內頂空(headspace)及真空度(vacuum)的重要性。(20分)
- 五、解釋下列食品加工學上常用術語：(每小題4分，共20分)
  - (一) IQF (Individual Quick Freezing)
  - (二) Malo-lactic fermentation
  - (三) Respiratory quotient
  - (四) Oil stability Index
  - (五) Chilling injury