

104年專門職業及技術人員高等考試驗船師、引水人、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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、乾燥蔬菜食品再復水時，其水分含量、水活性會與新鮮時有所差異，請說明此現象之原因。(20分)
- 二、請說明 PEF (pulsed electric field) 和 HPP (high pressure processing) 之原理及在食品加工之應用和限制。(20分)
- 三、請比較中式香腸與法蘭克福香腸之異同。(20分)
- 四、請說明白葡萄酒與紅葡萄酒之製程及其差異性。(20分)
- 五、請說明微膠囊技術的原理，並舉例說明其在食品工業上的應用。(20分)