

113年公務人員高等考試二級考試試題

等 別：高考二級
類 科：農產加工
科 目：食品加工學研究
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。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、水果有更性及非更性之區分，保存方式與加工屬性亦有不同，請說明何謂更性與非更性水果？並說明利用水果製作果醬(Jam)之一般程序與凝膠原理及控制。(25 分)
- 二、請說明食品乾燥的主要目的為何？食品乾燥的特性為何？又以固態食品為例繪製乾燥速率曲線並說明之。(25 分)
- 三、請說明下列食品加工技術的處理方式：(每小題 5 分，共 25 分)
 - (一)靜電解凍 (Electrostatic thawing)
 - (二)無菌加工 (Aseptic processing)
 - (三)冰晶懸浮式冷凍濃縮 (Suspension crystallization)
 - (四)脈衝電場 (Pulsed electric field, PEF) 殺菌
 - (五)微波加熱 (Microwave Heating)
- 四、於冷凍、凍藏、解凍過程中，造成食品色、香、味、品質劣變的主要原因有那些？請敘述其機轉和提供預防方法。(25 分)