

類 科：食品衛生檢驗

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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、請說明食品工廠使用蒸發濃縮之目的。(3 分) 寫出三種影響蒸發濃縮效率之原因。(6 分)
如何避免蒸發濃縮時所造成之起泡問題？(16 分)

二、請說明噴霧乾燥機之：

(一)乾燥原理 (8 分)

(二)主體結構 (4 分)

(三)食品上之應用 (5 分)

(四)解釋下列四種不同乾燥期之意義：(8 分)

1. 恆率乾燥期

2. 臨界含水率

3. 第一段減率乾燥期

4. 第二段減率乾燥期

三、請試述下列名詞之意涵：(每小題 5 分，共 15 分)

(一)High temperature short time (HTST)

(二)Instant tea

(三)Pale soft exudative meat

四、請說明球磨機、搗式粉碎機、磨碎輥筒機、輪輥機、膠磨機之作用力、(10 分)
特徵 (5 分) 及其用途。(5 分)

五、請說明食品保存常用之兩種脫氧劑及其作用機制。(10 分) 並列出脫氧劑應用於包裝食品之功能。(5 分)