

114年公務人員高等考試三級考試試題

類 科：食品衛生檢驗
科 目：食品化學及加工學
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、請由食品科學觀點解釋下列名詞：（每小題 5 分，共 20 分）

(一) Superheated steam drying

(二) Cold point in cans

(三) Skin packaging

(四) Three-piece cans

二、(一)請說明「BET 單分子層吸附水含量」的意涵。(10 分)

(二)請說明水活性（water activity）與微生物繁殖之相關性。(10 分)

三、請說明四種評估食品蛋白質營養價值的方法。(20 分)

四、請分別說明(一)日光乾燥法（solar drying）及(二)冷凍乾燥法（freeze drying）的原理及各自的優點及缺點。(20 分)

五、(一)請寫出榨菜的製造流程，並就各加工步驟加以詳細說明。(10 分)

(二)請寫出蔭油的製造流程，並就各加工步驟加以詳細說明。(10 分)