

113年專門職業及技術人員高等考試大地工程技師考試
分階段考試（第一階段考試）、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

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。

(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、請說明液蛋（liquid egg）之加工目的、製程、衛生品質管理，以及液蛋食品加工廠可採取那些措施或策略因應淨零排放目標（請至少列出 3 項詳細說明之）。（25 分）
- 二、何謂組織化植物蛋白（Textured vegetable protein, TVP）？請舉出 2 種生產組織化植物蛋白之加工技術，並說明其產品特性、設備需求，以及加工控制系統有何異同。（25 分）
- 三、請說明低酸性罐頭食品之定義與其殺菌製程管理原則，包括殺菌方式、殺菌指標菌，以及殺菌值的計算（包括溫度與時間所累積之熱致死總效應）。（25 分）
- 四、液體食品的濃縮可利用蒸發器進行之。請說明蒸發器的基本構成部件，並比較單效蒸發器（single effect evaporator）與多效蒸發器（multi-effect evaporator）的操作特點及優缺點。（25 分）