

106年專門職業及技術人員高等考試
建築師、技師、第二次食品技師考試暨
普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02020

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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、添加鹽、磷酸鹽、酵素及電擊處理，這四種方法可以加速大型肉用動物（牛、豬等）的解僵（嫩化）過程，分別詳述它們的作用機制與應用實例。（25 分）
- 二、一般便當標示「隔餐勿食」，但是米飯鮮食便當類產品在 18°C，危險溫度帶中仍能達到 24 小時保存期限，請以其製作與流通販售過程為例，說明柵欄技術（hurdle technology）在此過程之應用特性。（25 分）
- 三、用括弧內之「指定設備」（殺菌釜、真空濃縮機、熱交換機、榨汁機），以番茄為原料製成「番茄糊罐頭」，試畫出其生產流程後套入上述設備，不足的設備可自行加入，同時分別詳述其加工原理、「指定設備」特點、重要操作參數及影響品質因子。（25 分）
- 四、用括弧內之「指定設備」（擂潰機、骨肉分離機、離心機、冷凍機），以鱈魚為原料製成「冷凍魚漿磚」，試畫出其生產流程後套入上述設備，不足的設備可自行加入，同時分別詳述其加工原理、「指定設備」特點、重要操作參數及影響品質因子。（25 分）