

115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、肉品加工上常使用的醃製方法中注射法（injection curing）、乾醃法（dry curing）、直接浸漬法（maceration），請說明此三種方法的操作方式、使用上的優點與缺點？（25 分）
- 二、製作糕餅時，常利用蛋白之起泡特性作為產品膨脹與組織形成的重要因素，請說明蛋白之起泡原理、起泡階段及影響起泡之因素。另外，戚風蛋糕（chiffon cake）與舒芙蕾（soufflé）分別使用蛋白的那一種起泡階段？（25 分）
- 三、請分別說明目前植物與動物來源食用油脂的普遍製備方法？另外油脂製備之精製步驟中常使用的脫膠、脫酸、脫色方法與原理？（25 分）
- 四、請試述下列名詞之意涵，並說明其主要於食品加工上扮演的角色？（每小題 5 分，共 25 分）
 - (一) Food Danger Zone
 - (二) Individually Quick Freeze（IQF）
 - (三) Dehydration Hysteresis
 - (四) Modified Atmosphere Packaging（MAP）
 - (五) F Value