

114年公務人員高等考試三級考試試題

類 科：農業機械
科 目：農產加工學
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、下列每小題有 2 個專業名詞，請各自說明，並比較 2 名詞之相關性：
(每小題 5 分，共 25 分)

- (一) Cereal flour & Dry milling
- (二) Puffed rice & Extruder
- (三) Shaking screen & Particle size
- (四) Flotation washing & Ultrasonic washing
- (五) Mixer & Emulsifier

二、下列農產品開發請依產品特性，說明（回答）加工流程；設備（加工原理）及包裝型態？（每小題 5 分，共 25 分）

序號	品名	加工流程	加工設備（含原理）	包裝型態
(一)	即食珍珠粉圓			
(二)	植物肉 （組織化）			
(三)	米麩（粉）			
(四)	即溶豆漿粉			
(五)	芒果乾			

三、國內某公司擬生產「冷凍咖哩水餃」一批，請回答下列問題：

- (一)「冷凍咖哩水餃」（含高麗菜、豬肉）請試述其製程？（5 分）
- (二)大量生產應使用那些設備？請說明其加工原理與效益。（10 分）
- (三)該產品在貯存、銷售過程中常發生(1)表皮破裂(2)包裝袋有冰霜、小碎冰。請說明為何發生上述情形與如何解決？（5 分）
- (四)試問何謂 Cold chain？如何強化其生產管理及品質？（5 分）

四、某一農場擬開發「蕎麥系列產品」，請回答下列問題：

- (一)「帶殼蕎麥」如何判定其「成熟度」？請說明可能使用何種機械設備並試述其原理？（5 分）
- (二)「焙炒蕎麥粒」如何達成連續式焙炒？請說明輸送、冷卻和控制焙炒均勻度的方法。（10 分）
- (三)擬開發添加 50%蕎麥粉的蕎麥麵，請說明為何發生(1)不易壓片(2)不易成條(3)彈性差(4)烹煮損失率高等品質問題？並說明改善上述問題的方法。（10 分）