

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。

- 一、請敘述能使食品保有良好的品質的「長期凍藏 (long-term frozen storage)」應該具備的條件及其原因。(16 分)
- 二、試推測市售塑膠罐裝，外觀雲霧狀無沉澱，標示「貯藏期限 14 天、需冷藏、100% 鮮榨」果汁之製作過程，並請提出有關之品管檢驗項目七項。(16 分)
- 三、試敘述「低酸性食品罐頭」、「酸性食品罐頭」及「高酸性食品罐頭」之定義、主要殺菌對象以及常見殺菌條件。(18 分)
- 四、請說明番薯澱粉的製作過程，國內常以流溝法進行，何謂流溝法？於新進的技術中，使用何種方法改善其缺點？(20 分)
- 五、請分別說明米粉絲與冬粉的製作程序。(15 分)
- 六、傳統花生油與目前國內大豆油的製備過程，有何差異？其優缺點為何？(15 分)