

等 別：高考二級
類 科：農產加工
科 目：食品加工學研究
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。

一、請回答下列有關擠壓加工技術（extrusion technology）之問題：

(一)請說明目前食品加工企業所使用的不同種類的擠壓機、以及部分典型操作條件（如進料水分含量、產品溫度及螺軸轉速）和每種擠壓機所生產的產品類型上有何差異？（15 分）

(二)請說明擠壓加工處理可能會導致澱粉原料產生那些降解作用？（10 分）

二、請回答下列有關魚漿（surimi）製造技術之問題：

(一)漂洗的目的為何？並寫出工業上常用之漂洗操作流程。（15 分）

(二)精濾的目的為何？並寫出工業上常用之精濾操作流程。（10 分）

三、請回答下列問題：

(一)請比較傳統板豆腐及袋裝豆腐於凝固劑種類、凝固劑用量及凝固原理之差異性。（15 分）

(二)請說明 tomato puree 與 tomato paste 於製造方法及製品的特性上有何差異？（10 分）

四、請敘述下列名詞之意涵：（每小題 5 分，共 25 分）

(一) fouling of ultrafiltration membranes

(二) high pressure technology

(三) the conditioning of wheat

(四) winterization of oils

(五) tamper-resistant packaging