

等 別：高考二級
類 科：食品衛生行政
科 目：食品科學與加工學研究
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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、請解釋下列與肉品加工相關之名詞：(每小題 5 分，共 20 分)

(一)死後僵直 (rigor mortis)

(二)自家消化 (autolysis)

(三)水樣肉 (PSE pork)

(四)暗紅色牛肉 (dark-cutting beef)

二、請寫出高級蔭油、普通蔭油、壺底蔭油的製作流程並說明其原理。
(20 分)

三、(一)請寫出三種罐頭食品常用的脫氣方法並加以說明。(10 分)

(二)請說明肉類罐頭之黑變及綠變的原因。(10 分)

四、(一)請以簡圖畫出擠壓機 (extruder) 的基本構造。(10 分)

(二)請寫出以擠壓機生產組織化植物蛋白 (texturized vegetable protein)
(俗稱人造肉) 的製造流程。(10 分)

五、(一)請分別寫出白燒鰻及蒲燒鰻的燒烤作業方式。(10 分)

(二)請寫出冷凍烤鰻的凍結作業方式。(10 分)