

105年專門職業及技術人員高等考試建築師、
技師、第二次食品技師考試暨普通 代號：02020 全一頁
考試不動產經紀人、記帳士考試試題

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。

一、請解釋下述每小題所列的二個名詞，並比較兩者之差異或關聯性：(每小題 5 分，共 20 分)

(一) Jam & Jelly

(二) Pasteurization & Sterilization

(三) Freeze drying & Spray drying

(四) High fructose syrup & Immobilized enzyme

二、請詳述下列產品應採用之貯存、包裝處理原理及保存期限：(每小題 5 分，共 20 分)

(一)馬鈴薯 (新鮮)

(二)膨發食品 (休閒)

(三)胚芽米

(四)奶粉

三、請說明放射線照射的貯藏原理及其對品質、安全影響性？為何需做照射標示？(20 分)

四、何謂流動床造粒 (Fluid-bed agglomeration)？其「粒子」有何特色？如何評估其品質 (請寫出五項)？(20 分)

五、國內某食品公司擬設立一條「米醋」生產線，請回答下列問題：(每小題 10 分，共 20 分)

(一)請說明「米醋」之製程。

(二)請列出製作「米醋」所需之機器、器具及其用途。