107年公務人員高等考試一級暨二級考試試題

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：㈠禁止使用電子計算器。
㈡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。
㈢本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、㈠高靜水壓加工（high hydrostatic pressure processing）可殺菌，其原理為何？（10分）
㈡澱粉經高靜水壓處理會糊化，請說明其糊化的原理。（10分）

二、㈠鹽漬時可用撒鹽漬法（dry salting）或鹽水漬法（brine salting），其優缺點各為何？（10分）
㈡若要製作低鈉的鹽鮭，試舉5種輔助方法可確保其保存性。（10分）

三、㈠如何利用擠壓機製造膨發食品如乖乖，其膨發的原理為何？（10分）
㈡如何利用擠壓機製作通心粉（macaroni）？（10分）

四、㈠蒟蒻成膠的原理？（10分）
㈡如何由蒟蒻芋製作蒟蒻凍？（10分）

五、啤酒生產時，大麥發芽、添加啤酒花和煮沸三個步驟其目的分別為何？（20分）