

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)本科目得以本國文字或英文作答。

- 一、農、畜、水產品的種類繁多，因此各有其不同的去皮 (peeling) 方法。請舉出並說明五種常用的去皮方法。(20分)
- 二、(一)請說明板框壓濾機 (filter presses) 的設計原理及其優缺點。(10分)
(二)請說明冷凍乾燥機 (freeze dryer) 的設計原理及其優缺點。(10分)
- 三、(一)請說明蛋之新鮮度的判斷方法。(10分)
(二)請說明「溏心皮蛋」及「松花皮蛋」之形成的原因。(10分)
- 四、(一)請說明何謂食品冷鏈體系 (food cold chain system) ? (10分)
(二)請舉出並說明在食品冷鏈體系中，需要那些食品冷鏈設備? (10分)
- 五、肉類的部位及年齡皆會影響其軟硬度，當肉的質地太硬時，便要使用各種方法加以嫩化 (tenderization)。請舉出並說明四種常用之肉類的嫩化方法。(20分)