

類 科：食品衛生檢驗

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、請說明日光乾燥 (Solar drying) 與鼓形乾燥 (Drum drying) 之原理及其在食品工業上之應用。(20分)

二、請說明下列有關食品包裝之材料或名詞：

(一) BOPP/PVA/PE。(5分)

(二) PLA。(5分)

(三)收縮包裝 (Shrink packaging)。(5分)

(四)玻璃紙 (Glassine)。(5分)

三、請回答下列有關果醬 (Jam) 加工之問題：

(一)請寫出四種有關果醬凝膠終點之判斷方式。(10分)

(二)今假設有一草莓果漿重 80 公斤 (糖度為 12 °Brix)，加入貳號砂糖 40 公斤 (純度為 98%)，以蒸發濃縮方式製成草莓果醬，若其濃縮率為 75%，請計算草莓果醬成品的糖度為何？(10分)

四、請回答下列有關水產品加工之問題：

(一)請說明水產乾製品中的素乾品、煮乾品、鹽乾品及燻乾品於製造方法上有何差異？(10分)

(二)請說明以虱目魚為原料生產魚丸的製造流程及其原理。(10分)

五、生乳加工成鮮乳之步驟可包含：淨化 (Clarification)、暫貯乳、標準化 (Standardization)、預熱、均質 (Homogenization)、殺菌或滅菌、冷卻，請回答下列問題：

(一)淨化應如何操作及其目的為何？(5分)

(二)標準化應如何操作及其目的為何？(5分)

(三)預熱應如何操作及其目的為何？(5分)

(四)均質應如何操作及其目的為何？(5分)