

114年專門職業及技術人員高等考試大地工程技師考試分階段考試
(第一階段考試)、驗船師、引水人、第一次食品技師考試、
高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、
專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試試題

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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、下列每題有 2 個食品加工專業名詞，請分別加以說明並比較兩者之差異或關聯性：(每小題 5 分，共 25 分)

(一) Instant Coffee Powder & Acrylamide

(二) Black Tea & Enzymatic browning

(三) Acidified food & Low activity food

(四) Aseptic package & Clean in place (CIP)

(五) Dry fruits & Intermediate moisture food (IMF)

二、某食品公司擬開發適合高齡消費族群食用，含有地瓜、薏仁、米等食材，並以殺菌軟袋包裝之即食粥品，請回答下列問題：

(一)高齡消費族群定義為何？營養生理需求特徵為何？(5 分)

(二)殺菌軟袋之基本製程為何？請設立其危害分析重要管制點。(10 分)

(三)本產品採常溫流通、販售，其殺菌值如何決定？保存期限多久？(5 分)

(四)本產品在貯存販售期間常發生粥品黏稠、結糰化現象，發生原因及解決方式為何？(5 分)

三、某一食品公司擬開發花生油產品，請回答下列問題：

(一)如何選購國產花生原料？如何確保原料安全及營養？(5 分)

(二)如何乾燥帶殼花生？如何判斷乾燥已完成？黃麴毒素滋生原因以及如何防止？(10 分)

(三)花生油如何製作？如何管制品質？保存期限為多久？(10 分)

四、請回答下列問題：

- (一)請簡單畫出一台單軸擠壓機的主要部位、構造；並說明各機件之功能、用途。(10分)
- (二)試比較製作膨發(型)休閒食品(如：乖乖)、Pasta之出口(模口)設計及控制技術，各有何差異化？(5分)
- (三)請說明植物肉定義、原料選擇、質地如何積層與組織化，如何使其入味快且均勻？又應如何包裝及銷售？(10分)