

國立金門技術學院

96 學年度第 1 學期四技日間部轉學考試

食品科學系三年級參考答案

食品加工

一、單一選擇題：60 %

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	D	D	C	C	D	D	A	A	A
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
D	A	A	A	B	D	B	D	D	A

二、問答題：40 %

1. 利用超過臨界點被壓縮的高密度流體做為溶劑，以相平衡的分離法。在臨界溫度以上，氣體無論如何壓縮都不變成液體，而成為密度較大的流體，稱為超臨界流體，兼具氣體的擴散性及液體的密度之特點。
2. 維持固有形狀、顏色及風味不變、不失原有營養性、具有多孔性、復水性佳、耐藏性高、運輸成本低、對熱敏感的食品適合用此乾燥方式。
3. 利用減壓、降低水分的沸點，當水分蒸發時帶走蒸發潛熱，使產品冷卻。
4. 係指食品原料在擠壓機中，經攪拌、混合、揉捻、壓縮、剪切、加熱等作用，使食品經過高溫加熱蒸煮擠壓，原料變成熔融狀態，在通過模口時，因為瞬間釋壓使食品內部水分迅速揮發成水蒸氣而逸出，產品水分含量降低，形成多孔狀具有硬脆口感的膨發形產品。