

- 一、某工廠需要將含水率約 40% 之豆粉乾燥至含水率 10%，請選擇適當的乾燥設備、描述其大致結構，並說明選用此機型之理由。（15 分）
- 二、請說明凝膠狀優格 (set yogurt) 之製程 (包括原料、加工流程與加工條件)。(10 分)
- 三、麵條與烘焙產品是麵粉的兩大用途，這兩種產品品質的需求有何不同？麵粉中的蛋白質又於這兩種產品中扮演什麼角色？（15 分）
- 四、當巧克力產品貯藏條件不佳時，會出現俗稱「巧克力花 (chocolate bloom)」的表面白霜現象。請以巧克力產品原料與成分性質為基礎，說明此現象發生的原因與預防之道。（15 分）

Component	Plain chocolate	Milk chocolate	White chocolate
<i>Nutrients</i>			
proteins	3,2 g	7,6 g	7,5 g
lipids	33,5 g	32,3 g	37 g
carbohydrates	60,3 g	57 g	52 g
pure lecithin	0,3 g	0,3 g	0,3 g
theobromine	0,6 g	0,2 g	--

● On 100g basis

- 五、豬肉加工品使用的原料肉要考量的品質內容為何？（10 分）
- 六、舉出你(妳)最熟悉的一種肉製品並列出其
- (1) 加工方法之重點及產品特性（6 分）
 - (2) 一般標示（2 分）
 - (3) 營養標示（2 分）
- 七、試說明牛乳無菌加工所使用板式熱交換機系統的結構。（10 分）
- 八、試扼要描述下列製程，包括所使用之機械 及 / 或 添加物等
- (1) 由生鮮帶莢毛豆製成冷凍帶莢毛豆（8 分）
 - (2) 由新鮮蘋果製成冷藏切片蘋果塊（7 分）