

食 品 加 工

台大食科所 吳瑞碧

I. Definition and Scope (定義及範疇)

Food Processing (食品加工 ; 食品加工學):

食品加工係以農產品、畜產品、水產品為主要原料，用物理的、化學的、微生物學的方法處理，改變其形態以增加保藏性，或製造具有新性質的食品。研究食品加工有關的理論及方法的學問，稱為食品加工學。

食品加工學需要以各種基本科學為基礎，包括生物學（植物學、動物學、微生物學、生理學等）、物理學、化學（有機化學、分析化學、生物化學、食品化學、營養化學等）、數學。相關的應用科學，如：化工、機械、統計、工業工程等，也需要涉獵。

食品加工的目的

防止腐敗及變質

提高可食性

改善嗜好性

改善營養

提高便利性：便於儲藏、運送、食用。

II. Classification (分類)

(1) 依原料分類：

植物性原料之加工

農藝產品：例如穀類加工。

園產品：蔬果加工。

特用農產品：例如茶、咖啡、糖。
林產品：例如菇類加工、銀杏加工。

動物性原料之加工

畜產品：畜肉加工、乳品加工。
禽產品：禽肉加工。
蟲產品：例如蜂蜜加工。
水產品：魚、蝦、貝、藻等之加工。

(2) 依用途分類

主食之加工：米飯、麵包等。
副食之加工：畜產品、園產品、禽產品、水產品、油脂等。
調味配料之加工：醬油、醋、糖、胡椒等。
嗜好品之加工：茶、咖啡、可可、酒等。
便利食品之製造：速食麵、漢堡等。
休閒食品之製造：糖果、餅乾、蜜餞、各種零食。
機能性食品之製造：特殊營養食品、健康食品等。

(3) 依成份分類

澱粉類食品之加工：主食常屬之。
蛋白質類食品之加工：如豆類製品之製造。
糖質類食品之加工：如飴糖之製造。
纖維質類食品之加工：如菇類、竹筍之加工。
油脂加工：如沙拉油之製造。
飲料類之製造：如果汁、清涼飲料、含酒精飲料等之製造。

(4) 依製程分類

輕度加工。
冷藏及冷凍。
熱加工。
濃縮及乾燥，包括中濕性食品之製造。
發酵。
醃漬。
煙燻。
包裝。