

科學圖書大庫

食 品 製 造

編譯者 續光清



徐氏基金會出版
世界圖書出版公司

科學圖書大庫

食 品 製 造

編譯者 續光清

徐氏基金會出版

世界圖書出版公司 重印

食品制造

续光清 编译

徐氏基金会出版

世界图书出版公司 重印

(北京朝内大街 137 号)

北京中西印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

1991年1月第1版 开本: $864 \times 1181\frac{1}{2}$

1991年1月第1次印刷 印张: 7.5

印数: 001—940 字数: 24.4万字

ISBN 7-5062-0842-3/TS.11

定价: 4.00元

本书经徐氏基金会特许世界图书出版公司

重印, 限国内发行。1991

譯 者 序

本書之內容範圍，包括至爲廣泛，有關食品之種類及其原料與加工所需材料，農產、畜產、水產與利用微生物之加工，原料與製品之保存貯藏，以及包裝材料，俱有闡述，此外並述及日本食品規格之訂定與檢查制度，期製品能保持規定之品質標準，維持市場之信譽。最後並列舉十餘種食品製造之基礎實驗，以資示範。各重要章則之末並有研究問題數則，既便複習，又可與有關事物，互作參證。

食品之原料與種類，以及其製品之形態、風味與製造方法，各國間多有不同；惟主要飲食品，則多相似，尤以近年隨交通之便捷與科技之進步，國際間互相交流溝通，於是上述之不同情形，漸趨一致，尤以主要飲食品之加工方式以及其保存貯藏爲然，因其基本原理相同也。日本與我國爲近鄰，有關食品之原料與製品以及食生活之情形，尤多相似之處，如若干豆類加工品，利用微生物加工品，以及水產加工品等，則多有非西文書籍中所有者。又本書中所述食品，亦有少數係日本特產，間有未曾述及其概要者，則由譯者附加註釋。

本書係由九人各就其專長分別執筆，全書對前述範圍內之一切，雖未見詳盡，亦無深奧之理論；但於食品加工之基本原理，如有關食品化學者，以及操作程序，俱有簡明扼要與層次分明之說明，是則爲本書之特色。故本書頗適於初學食品加工者之閱讀，農工職校之補充教材，以及有關業者之參考。

橫光清謹識

緒 論

食生活與食品製造

1. 食生活與食品製造之發達

在原始時代，概就自然界之可食者，選擇收集而逕行生的食用。及後人類得知用火之後，食物之經火處理者，發覺易於食用，食品之烹調，則由此開始。此後更隨科學知識與技術之進步，日益發達，遂進入現在之食品加工時代。

衣、食、住為人類生活之三要素，其中食生活所佔之比重最大。由表①可知食料費用，佔國民生活消費支出總額之 30 % 以上，超過衣、住二者之總和。

由該表可知在日本之多種產業中，食品關連之產業，對國民生活之影響，至為重大，其技術之開發與改進，於國民生活有密切之關係。

在生活上具有如此意義之食生活，其形與質亦各有其特色。例如法國菜與中國菜，各有其固有之風味；又各地之鄉土風味，亦有其地域的特色。在日本具有傳統食品特徵之味噌（米醬）、醬油、豆腐等，在明治以後，一反過去之封鎖狀態，急激的向海外交流，同時積極的引進食品技術，食品之形

表① 全國消費家庭平均 1 個月間之消費支出

（單位日圓）

年 次	消費支出額	食 料 費	居 住 費	被 服 費
1 9 6 8	63,607	22,585 (35.5%)	7,404	7,049
1 9 6 9	70,386	24,345 (34.6%)	7,551	7,695
1 9 7 0	79,531	27,092 (34.1%)	8,418	8,629
1 9 7 1	87,475	29,162 (33.3%)	9,402	9,604
1 9 7 2	96,026	31,357 (32.7%)	10,240	10,504

（依據總理府統計局所調查之家計調查）

與質俱大有變化，並因引進機械設備，食品之生產遂進入近代化與工業化矣。

日本自外技術之引進，就歷史上看來，如以明治時期為第一次，則第二次大戰終了之後，可算作第二次。長期戰爭時期，有似德川時代，幾與海外完全斷絕。在此期間海外技術不斷進步，直至戰後方再恢復與海外交流，至少就食品製造部門而言，日本已成爲後進國矣。

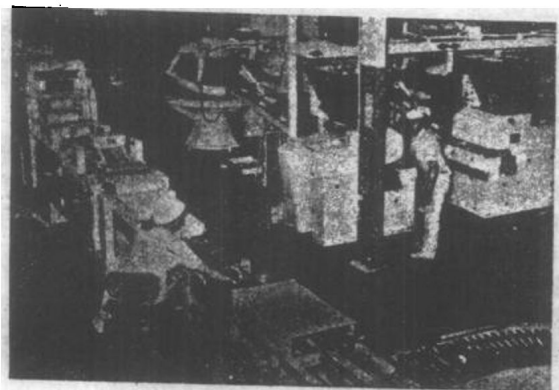


圖 1 完全自動化之製麵包工廠

此後因經濟之復興與海外技術之引進，尤以 1955 年左近爲轉機，隨外資之引進與外國企業之合作等所刺激，遂得有迅速之進步，以至有今日之情況。

總合以上所述，有關日本食品製造之發展，當然自己國內亦有不少技術上之開發，但主要仍依賴於海外技術之引進。茲將該期間之經過概要，列如表②。

2. 日本食品製造之現況

如前所述，日本之食品製造，自明治以後，因西風東漸而洋化，遂有急速之進步。就形成工業化之特徵與性格而言，有如次述。

(1) **中、小規模之生產者多** 食品之生產，原來多以供給家用爲目的；例如味噌、醬油等至今在農村中仍有不少自製以供自用者。又在外國農村中，自每日食用之麵包，以至桃、杏等水果之瓶裝，果醬、果糕(Marmalade)等，亦多自製以供自用者。

不過因一般家庭及營業用需要者之增加，有大量生產之必要，於是技術與機械隨之開發，遂漸形成工業化之形態。

在日本味噌、醬油、麵類、海鮮、日式點心、豆腐等傳統食品，一部分

表② 食品工業年報(摘要)

年 次	年	譜	年 次	年	譜
1855	在江戶有軍用餅乾開始生產		9	化學調味料開始應市	
69	製菓(糕餅點心)老舖創業		9	瓶裝清酒發售	
70	啤酒工業創業(橫濱)		19	乳酸飲料發售	
73	機製麵粉開始(北海道) - 石磨式		34	日本首次參加南冰洋捕鯨	
74	米麴種帶餡麵包發售		40	國產道地的威士忌酒發售	
74	開始製造火腿(Ham)(橫濱)		40	生活必需物資配售制度開始	
77	西南戰役採用牛肉蔬菜所製之罐頭。		42	公布食糧管理法	
79	設置甜菜製糖工廠(北海道)		46	公布物價統制令	
80	開始用機械生產餅乾		46	GHQ獨佔企業解體指令(適應於啤酒、大規模乳業等)	
81	開始牛奶配送販賣(東京)		52	塑膠包裝材料實用化, 魚肉香腸發售	
83	開始製造冰糖		53	自助餐出現	
85	開始製造煉乳		54	設備投資盛旺化(企業大型化)	
89	設立輾磨製粉(長崎)一外資		55	正式加入國際關稅協定(GATT)	
91	開始製造奶油(Butter)(北海道)		55	牛乳中含神事件發生	
97	開始機械製油		56	大規模水產公司侵入陸上企業	
99	製造西洋糕點, 開始企業化		56	技術革新應用於食品正式化	
1900	瓶裝醬油開始發售		58	速食麵發售	
2	開始甘蔗製糖(台灣)		59	乾酪、牛乳之貿易自由化	
5	汽水發售		60	大豆輸入自由化	
8	開始製造人造奶油(Margarine)		60	複合化學調味料發售	
8	牛奶糖(Caramel)發售		63	改變為國際貨幣基金會負責國家, 正式加入OECD	

已大規模化生產, 而大部分則仍在小規模生產中。

另一方面啤酒、乳製品、水產罐頭、麵包、餅乾等之大部分, 均係採用高度機械化大規模生產。似此種類繁多之食品製造業者, 從非常大規模以至零星小規模生產者, 分佈於廣闊之範圍中。如圖②所示, 可知食品製造業者之從業人員, 大部分為 30 名以下者, 亦即以中小規模者為多。

(2) 原料之自給率 食品原料大部分為農水產物。日本過去係以農業立國而發展者, 在到達某一時期, 國內生產尚可自給自足; 但在戰後因經濟

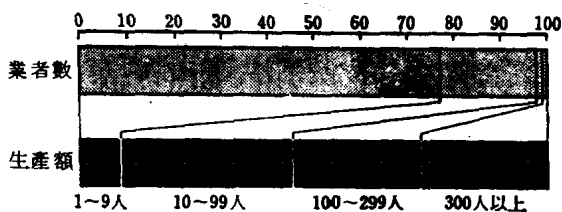


圖 2 食品製造業者從業人員規模別之比例

成長迅速，遂顯著的形成工業國之性格，就食品製造之範圍言，規模之擴大與生產量之飛躍增加，俱有顯明之表現。於是大部分食品原料如小麥、大豆、玉米等，不得不依賴自外輸入^①。

因原料自給率低之關係，常因國際的變動而受大影響；又因政治的或外交的影響，輸入量致受限制，有時又不得不輸入必要以上之數量。凡此均係因原料不能自給而形成不安之主要原因。

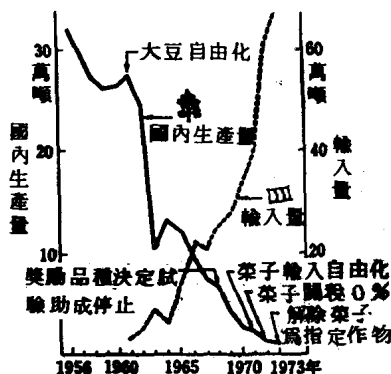


圖 3 大豆國內生產量與輸入量之變遷

表③ 小麥、大豆之國內生產量與輸入量之比較 (單位1,000t)

區分 年次	小 麥			大 豆		
	國內生產	輸 入	%	國內生產	輸 入	%
1968	1012	4073	19.9	168	2421	6.5
1969	757	4328	14.9	136	2591	5.0
1970	473	4685	9.2	126	3244	3.7
1971	440	4872	8.3	122	3212	3.7
1972	284	5148	5.2	127	3396	3.6

註：%為國內生產量對國內生產量與輸入量合計之比率

(國內生產量為農林省統計情報部所調查，輸入量為大藏省關稅局所調查)

① 據1973年日本農業白皮書，重要農產物之自給率為：小麥5%，大麥、裸麥18%，大豆4%。

(3) **貯藏性增高** 增高貯藏性，乃加工食品主要目的之一；現在之加工食品與以前者相較，其貯藏性增高甚多，此蓋因有關殺菌、包裝、保藏技術之進步所以使然。計有：

- ① 自採用高溫短時間殺菌以來，殺菌技術之效果提高。
- ② 除罐裝、瓶裝而外，並因塑膠膜 (Plastic film) 之開發與進步，密封性增高。
- ③ 隨冷凍方法之進步，經凍結後之品質，幾全無變化。又因運輸方法 (冷之連鎖 (Cold chain)) 與家庭保藏 (電冰箱之普及) 之改善，更屬有利。

似此不易腐敗之食品，固可獲得安全之信賴；但在另一方面，因曾經各種操作與處理而使其保存期間之極限得以延長，惟在生產以至消費過程中，偶因處理有所欠缺，每易急速腐敗而進入危險狀態；於是生產者為保持信用與維持品質，不得不使用殺菌劑或防腐劑，如是雖可達該目的，但又發生有害性之問題，其使用情形雖依法令之規定，但其有害性之有無，尚有部分未曾解決者，故望以慎重態度行之。

3. 食品製造之將來

食品加工之目的，當然是為了服務於國民之食生活，故不斷致力於品質之向上，自屬應有之努力。有關將來食品製造應有之態度，其基本方向與參與食品製造者，在觀念上應顧及次述諸點。

(1) **消費者希望如何的食品** 例如即食食品 (Instant food) 開始發售時，因其立即可以食用，至為便利，故深受消費者之歡迎。似此能迎合消費者之喜愛與嗜好，必將有利於業務之發展，所以消費者究竟喜歡如何食品，應即及早察知，藉以開發適應之食品，至為必要。

(2) **開發獨創之食品** 適應消費者之喜愛或希望而製造食品，當然至為重要；但積極開發新的食品，形成領導者之姿勢，亦屬必要。為求達到此目的，則希望能製得獨特的食品。

例如乾燥食品之重要方法，就常識言，只要加熱則可；但其組成成分，每因加熱而變化。為求達乾燥之目的，常在不得已之情況下，以致品質變劣。自凍結乾燥法開發以來，一部分食品之因加熱變性，可完全消除，是亦可謂為獨特的加工技術。惟獨創的食品或技術，並非偶然的發現，乃依據物理、化學、生物、生化學等科學原理而研究所得者。該現狀不應視為滿足，更應深究其製造原理，努力不懈，期能發現新的原理，並使之實用化，工程之

合理化，以及有害性之除去等。

(3) **保持與生活有密切之關係** 人類之各種生活狀況，常有變化；且隨年齡之不同，其生活方式亦異。因之食品亦當適應其變化而作適當之配合。

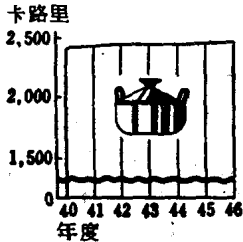


圖4 每日卡路里攝取量

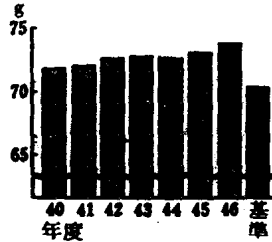


圖5 蛋白質攝取量

隨經濟成長，食生活之內容以及質與量，均趨向上，竟有過去貧窮時代所想像不到之營養過多現象，則食品為補給營養之基本觀念，亦須加以修正。低熱量食品 (Diet foods) 之研究日漸興盛，則可為明證。

對某種特殊疾病，每有特定成分之限制或停止攝取以資治療者。食品中特定成分之取捨，是即所謂病人食，亦為研究食品範圍之所必要者。

餅乾、巧克力 (Chocolate) 等食品，絕大多數係供兒童所食用；則其風味、形態、包裝等，當然應考慮及兒童之需要。

戰後因生活方式改變，電冰箱在家庭中至為普遍，因之一般家庭中冷凍食品、清涼飲料、啤酒等之消費，迅速增多。

由上述數例，可知生活方式與食品有密切之關係。從事食品製造業者，對各種變化應特別敏感。

(4) **開發新的食料資源** 全世界人口不斷在增加，今後該人口增加與食糧之供給是否能保持平衡，實為一大問題。為求彌補食糧之不足，微生物之利用，已認為係解決該問題之一法，亦即利用近乎無窮增殖力之微生物。例如綠藻 (Chlorella) 等似之微生物，已在實用化矣。又有所謂石油蛋白質等，其有害性尚屬疑問，尚須今後更進一步之研究。

現在可利用之食糧資源，大部為陸上產物，海洋中動植物之利用，及今尚有很多未曾開發者。海洋面積較陸地廣闊甚多，倘能利用其生產物為食糧資源，將大有助於食糧不足問題之解決。不過魚貝類之濫撈問題，以及經由陸上或船舶之有害物流入海洋而致污染，且其程度逐漸加重。不少有關保護海洋而打開食糧資源之活路，與陸上之環境污染，同為應行檢討者。

(5) **必須根絕食品公害** 攝取食物而維持生命，乃盡人皆知之事實；但

倘有食物可威脅及生命者，此實人類之一重大問題。

及今被指摘之多數食品公害，其發生原因，只是處理上失當者，改善尙較容易；但是以維持改善其品質，或強化其保存性爲目的而添加某種物質形成公害者，則將發生若干困難問題，不易解決。

直接影響於生命之維持者，當然應使之根絕。至於有害性之有無，須費多數時日，方可獲得結論，以致消費者不能安心，是則須有緊急對策。

參與食品製造業者，首先在良心上應有慎重的觀念與態度，同時有關公害問題，除依賴政府及地方自治團體之試驗研究機關而外，各企業機構中，亦應積極的圖求對應之策。

目

錄

譯者序

緒 論 食生活與食品製造

第一章 食品加工之目的及其形態

1-1 食品加工之目的……	1
1-2 加工之形態……	3
1-2-1 一次加工品與二次加工品…	3
1-2-2 原料之形與質極少變化之食品……	4
1-2-3 利用蛋白質各種性質所製之食品……	4
1-2-4 利用醣類各種性質所製之食品…	5
1-2-5 利用油脂性質所製之食品…	6
1-2-6 利用微生物生活作用所製之食品…	6
1-3 食品之貯藏……	9
1-3-1 食品在貯藏中之變質……	9
1-3-2 食品之貯藏方法…	11
1-3-3 食品之包裝…	15

第二章 加工食品之原料與材料

2-1 重要原料……	17
2-1-1 原料之成分與食品成分表…	17
2-1-2 植物性食品原料……	18
2-1-3 動物性食品原料……	26
2-1-4 食用油脂原料	31
2-2 主要材料……	31
2-2-1 甜味料……	31
2-2-2 鹹味料……	34
2-2-3 香辛料……	34
2-2-4 各種食品添加物……	34
2-2-5 其他材料……	35
2-3 用 水……	37
2-3-1 用途與水質…	38
2-3-2 用水之處理…	38

第三章 農產物之加工

3-1 穀類之加工……	40
3-1-1 麵 粉……	40
3-1-2 麵 包……	41

3-1-3	餅 乾	46
3-1-4	蛋 糕	49
3-1-5	麵 類	51
3-2	豆類之加工	53
3-2-1	普通豆腐	53
3-2-2	其他豆腐	56
3-2-3	豆腐之二次加工品	56
3-2-4	利用脫脂大豆之新食品	58
3-2-5	納 豆	59
3-2-6	豆砂餡	61
3-2-7	花生醬	63
3-3	薯類之加工	63
3-3-1	原料種類與其特徵	64
3-3-2	澱粉之製造	64
3-3-3	澱粉糖	66
3-3-4	蒟蒻薯之加工	69
3-4	蔬菜之加工	69
3-4-1	醃 菜	70
3-4-2	水煮蔬菜	74
3-4-3	番茄加工品	76
3-4-4	辣醬油	81
3-5	水果類之加工	83
3-5-1	水果之糖液浸漬	83
3-5-2	果凍、果醬、果糕	85
3-5-3	果 汁	90
3-6	製 油	93
3-6-1	食用油之原料	93
3-6-2	食用油之採取	

	與精製	95
3-7	製 糖	95
3-7-1	砂糖之原料	95
3-7-2	蔗糖之製造	95
3-8	其他加工食品	96
3-8-1	茶	96
3-8-2	咖 啡	100

第四章 畜產物之加工

4-1	乳類之加工	102
4-1-1	牛乳之處理	102
4-1-2	乳酪與奶油	105
4-1-3	乾 酪	108
4-1-4	發酵乳	112
4-1-5	冰淇淋	113
4-1-6	濃縮乳	114
4-1-7	其他乳製品	115
4-2	肉類之加工	116
4-2-1	屠宰、解體、貯藏	116
4-2-2	肉加工品之種類	118
4-2-3	製造之原理	119
4-2-4	火腿、醃肉	121
4-2-5	香 腸	126
4-3	雞肉及雞蛋之加工	130
4-3-1	雞肉之加工	130
4-3-2	雞蛋之加工	133

第五章 水產物之加工

5-1	水產食品之原料	136
5-2	水產加工食品	137
5-2-1	乾製品	137

5-2-2	鹽藏食品	138
5-2-3	用鹽之製品	138
5-2-4	調味加工品	139
5-2-5	燻製品	139
5-2-6	水產罐頭	140
5-2-7	練製品	140
5-2-8	魚肉火腿、魚肉香腸	142

第六章 利用微生物之加工

6-1	麴	143
6-1-1	麴菌之種類與用途	144
6-1-2	製麴之原理	144
6-1-3	米麴之製造	147
6-1-4	麴之品質與保存	149
6-2	味噌(米醬或豆醬)	150
6-2-1	味噌之種類	150
6-2-2	味噌之製造原理	151
6-2-3	米味噌之製造	154
6-3	醬油	156
6-3-1	醬油之種類與特徵	156
6-3-2	釀造醬油之製造原理	158
6-3-3	濃口醬油之製造	160
6-4	酒類	162
6-4-1	酒之種類	162
6-4-2	製造之原理	162
6-4-3	清酒	163

6-4-4	葡萄酒	165
6-4-5	啤酒	167
6-4-6	蒸餾酒	168
6-4-7	合成酒	170
6-5	醋	170
6-5-1	醋之種類與特徵	170
6-5-2	製造原理	171
6-5-3	米醋之製造	172

第七章 食品之保存法

7-1	乾燥	174
7-1-1	乾燥法之種類與原理	174
7-1-2	乾燥蔬菜	176
7-1-3	葫蘆乾	177
7-1-4	乾燥甘薯	177
7-1-5	乾燥水果	178
7-1-6	乾燥飲料	179
7-2	鹽藏	179
7-2-1	鹽藏法之原理	180
7-2-2	鹽藏方法	180
7-2-3	各種鹽藏食品	180
7-3	燻製	181
7-3-1	燻製之原理	181
7-3-2	燻製方法	181
7-4	罐裝、瓶裝	182
7-4-1	種類	182
7-4-2	一般製法	182
7-4-3	製品之品質	184
7-5	冷凍	185
7-5-1	利用冷凍而貯藏食品之原理	185
7-5-2	凍結法與急速	

- 凍結之意義… 185
- 7-5-3 冷凍食品之種類與製造法… 187
- 7-5-4 解凍法… 188

第八章 包裝材料

- 8-1 金屬包裝材料(罐) 190
- 8-2 玻璃包裝材料(瓶) 190
- 8-3 塑膠包裝材料… 190
- 8-4 塑膠之包裝方法… 193
- 8-4-1 物理的結紮法 194
- 8-4-2 加熱熔融接着法… 194
- 8-5 包裝機械… 194
- 8-5-1 製袋機… 194
- 8-5-2 真空包裝機… 194
- 8-5-3 自動包裝機… 195
- 8-6 以紙爲主體之包裝材料… 195
- 8-6-1 玻璃紙… 195
- 8-6-2 紙容器之包裝 195
- 8-6-3 其他包裝材料 196

第九章 加工食品之規格與檢查

- 9-1 食品之規格… 198
- 9-1-1 基於法令所訂之規格與規準 198
- 9-1-2 其他規格… 202
- 9-2 檢查之機構… 202
- 9-2-1 根據法令檢查 202
- 9-2-2 自行檢查… 203

第十章 食品製造之基礎實驗

1. 麵筋之採取… 204
2. 麵包酵母之發酵試驗 205
3. 豆腐之製造實驗… 206
4. 納豆菌之分離… 207
5. 醃菜之食鹽濃度與微生物之繁殖狀況… 210
6. 澱粉之酸糖化… 211
7. 果汁之分析… 212
8. 牛乳新鮮度之判定… 214
9. 牛乳比重之測定… 215
10. 牛乳脂肪之檢定… 215
11. 蛋新鮮度之判定… 217
12. 罐頭製品之檢查… 218
13. 各種材料之官能檢查 219

第一章 食品加工之目的及其形態

1-1 食品加工之目的

最近隨工業技術之進步，各種製品俱可供應，於是吾人之生活，全由製成的東西所包圍，反而失去自然之形態。食品之情形亦與此相同，應盡量保持自然食品之形性，則今後學習食品製造，應對其加工之目的，作深切之考慮，是否合乎自然之要求，需要嚴格之判定，倘不合此目標而對食品作必要以上之加工，應努力排除之。

食品加工之目的，約有次述諸項：

(1) 將原料做成可食狀態

小麥之整粒者不便食用，必須磨成粉狀，並進而加工做成麵類、麵包、餅乾等可食狀態。似此將原來不便食用之原料，加工而製成可食狀態者，乃最基本形態之加工。

(2) 使其成分變化

組成食品之主要成分，乃醣類（澱粉）、蛋白質、脂肪三種。此等成分，每因種種條件而其性質有所變化。對此等成分予以加熱或分解等處理，遂使之變成另一種食品，是亦可稱之為加工。例如醣類或蛋白質經分解後，則生成糖或胺基酸。

(3) 除去水分製成高密度食品

應用於加工食品之動植物原料，均含有一定量之水分。在初期為維持其鮮度；自屬必要；但經加工處理者，則多不需要。因此凡經濃縮、乾燥等而除去水分者，則其單位量中其他成分含有率增高而成為高密度食品。例如濃縮果汁、煉乳、奶粉以及蔬菜水果之乾燥食品等是。又除去水分後，則其原



圖 1-1 古代埃及人在揉麵

有之容積縮小，而其輸送量及單位面積之貯存量均可增加，就經濟效果言，自屬有利。

(4) 因機械處理而改變其形狀

番茄與草莓等雖可直接生食，但若經機械壓碎榨汁並濃縮，則可製成番茄醬（Ketchup）與果醬（Jam），此與其生的狀態之用途完全不同。同樣的情形，魚肉與豬肉壓碎後，則可製成魚糕（日名蒲鉾，魚肉磨漿蒸熟者，有似魚丸）與香腸，牛奶中之脂肪部分，可抽出製成奶油；植物油乳化後可製成蛋黃醬（Mayonnaise）。凡此均係利用機械作用而改變該食品原有之狀態，與其原有之利用形式完全不同。

(5) 增高其貯藏性

加工食品之動植物性者，不經處理而放置之，則必將腐敗而不堪食用；為求長時間之貯藏，則必須經適當之處理。腐敗之原因，概因微生物之作用。為求抑制以至停止該作用之發生，則須經乾燥、殺菌等處理；且於處理後為求不致再度被微生物所污染，尚須密封，如是該食品方得有長期貯藏之可能，兼有次述之效果。

- ① 供需之調整 農產物、水產物及畜產物生產過剩，則價格降低，以致不利於原生產者。於此將過剩部分加工處理而予以貯藏，則可調整市場流通量而安定其價格。
- ② 利用時期之平均化 大部分農產物之收穫期俱有一定，在收穫期間，因可大量生產，但過此期間，則將無法獲得；倘能預予貯藏，則可隨時平均供應，並保持價格穩定。

(6) 增高其風味與營養價值

大部分加工食品，為適應消費者之喜愛，添加調味料及香辛料而形成特有之風味。又同樣製品，亦因生產該製品之加工業者不同，其風味亦異，各有其特徵，可影響及其市場之銷路，故有謂調味為加工業者之生命。

因加工而增高食品在體內之消化率，乃間接的增高其營養價值。又食品成分之有偏差者，亦可於此調整之。例如因熱處理而破壞之維生素及礦物質等，可重新再予補充，強化食品之營養價值者，亦採用該法。

(7) 增高食品之安全性

食品之鮮度，至為重要，但經複雜之運輸販賣等機構後，每有感受污染之危險。因之在最後進入消費者手中之前，應經淨化、殺菌等處理，除去有害因素；並為防止再度被污染，必須予以妥善之包裝。似此為保持食品之安全性，亦為食品加工之主要目的。