

# 試題卷

次別：全國各級農會第6次聘任職員統一考試

科目：食品加工實務

職等：第七職等晉升第六職等

作答注意事項：

1、答案應寫在答案卷內，否則不予計分。

2、請以黑色或藍色鋼筆或原子筆書寫，並以橫式書寫（由左至右，由上而下）。

## 一、簡答題 (10 題，每題 6 分，共 60 分)

- 1、根據我國「食品器具容器包裝衛生標準」，食品器具、容器、包裝所含風險物質之限量，應符合哪兩項試驗標準之規範？其試驗之意涵為何？
- 2、我國食品安全衛生管理法所稱之「食品業者」包括那些？
- 3、近年我國農委會在全台的農業試驗單位以及一些農業名校陸續成立的「農產加工整合服務中心」及「農產加值打樣中心」，這些中心主要提供哪些服務？
- 4、請舉出3種常見的豆腐凝固劑，並說明其化學組成及產品品質特性。
- 5、請說明製作醬油、味增、納豆、葡萄酒、優酪乳及豆腐乳等產品所利用之主要微生物。
- 6、何謂食用膠？請說明其在食品工業上的用途，並依其來源分別舉出2種常見的植物膠、微生物膠、及動物膠。
- 7、請說明小麥麵筋蛋白質之組成，麵糰結構生成機制，以及麵粉中蛋白質含量與麵粉加工品黏彈性之關聯。
- 8、請說明糙米(brown rice)、胚芽米(sperm rice)及精白米(milled rice)在製程、精白率、以及營養成分上的差異。
- 9、何謂K值？其與魚肉鮮度有何關聯？
- 10、請說明亞硝酸鹽在醃漬肉品上的功用。

## 二、申論題 (2 題，每題 20 分，共 40 分)

- 1、請繪出與食品乾燥有關的曲線，包括食品水分含量變化曲線、乾燥速率曲線、以及食品表面溫度曲線，並說明其意涵。
- 2、請說明決定罐頭食品加熱殺菌條件時所須遵循的步驟，包括如何繪出熱穿透曲線，以及如何計算殺菌過程中之殺菌值 (F 值)。