

臺灣菸酒股份有限公司 98 年第 3 至 5 職等新進從業人員甄試試題

職等／甄試類別【類組代碼】：3 職等／生產技術研發（農化食品類）人員【55809】

專業科目（二）：食品加工與營養

*請填寫入場通知書編號：_____

注意：①本試卷為一張單面，共有四大題之非選擇題，各題配分均為 25 分。

②限用藍、黑色鋼筆或原子筆於答案卷上採橫式作答，並請從答案卷內第一頁開始書寫，違反者該科酌予扣分。不必抄題但須標示題號，**不得使用鉛筆作答，違者不予計分。**

③應試人得自備僅具數字鍵 0~9 及 + - × ÷ √ % = 功能，且不具財務、工程及儲存程式功能之簡易型計算機應試，若應考人於測驗時使用不符規定之電子計算機，該科扣 10 分。

④答案卷務必繳回，未繳回者該科以零分計算。

題目一：

老李全家週末至漁港一遊，午餐時於海產店點了活魚二吃，一半切生魚片，另一半清蒸。請說明並比較二者之主要能量營養素（Energy nutrients），在人體從口腔至腸胃道（Gastrointestinal tract）之各部位中被消化（酵素水解）的情形。【25 分】

題目二：

王先生喝了牛奶之後出現腹脹、腹瀉等症狀，他上網查證，懷疑自己是有乳糖不耐症（Lactose intolerance）。請說明何謂乳糖不耐症？請列舉並說明兩種乳品加工方法，可使王先生能獲得牛奶中的營養素同時不受腸胃道症狀之苦？【25 分】

題目三：

請列舉出五種影響食品營養成分的主要加工因子（條件），並標明下列四種食品中之主要營養成分受其影響之情況，是安定（S 或 Stable，無重大的破壞）或不安定（U 或 Unstable，有重大的破壞）？【請於作答的答案卷上劃出下列表格，並依序填入主要加工因子（條件）與受影響之情況（以 U 或 S 表示之）】【25 分】

（因子 1） （因子 2） （因子 3） （因子 4） （因子 5）

加工因子 營養成分					
Vitamin A					
Vitamin C					
必需脂肪酸					
礦物質					

題目四：

醃（小）黃瓜（Pickled cucumber）主要有哪兩類？加工製造流程各為何？主要加工原理各為何？加工方法對其營養素有何影響？【25 分】