

台灣糖業股份有限公司 96 年新進人員甄選試題

甄選類組：畜牧獸醫 (33125)

科目：肉品加工學

\*請填寫入場通知書編號：\_\_\_\_\_

注意：①本試卷為一張單面，共有四大題之申論題或計算題，每大題各占二十五分。

②限以藍、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。

③應考人得自備僅具數字鍵 0~9 及  $+$   $-$   $\times$   $\div$   $\sqrt{\quad}$   $\%$   $M$  功能之簡易型計算機應試。

④本試卷務必與答案卷一併繳回，否則該科以零分計算。

**題目一：生鮮肉品之冷藏鏈 (Cold Chain)**

- (1) 意義及目的？
- (2) 冷藏豬肉之原料肉品質標準包括那些？
- (3) 冷藏豬肉的官能性質檢查項目有哪些？

**題目二：試以台灣地區消費量極大之中式香腸為例：**

- (1) 寫出該產品包裝袋上根據衛生署規定之一般標示的內容？
- (2) 市售包裝食品營養標示規範之意義及目的為何？業者主動標示應遵循營養標示規範，今衛生署提供之標示範例有 5 種，請寫出對消費者最實用之營養標示內容？

**題目三：(1) 何謂食品添加物？其使用好處為何？不當使用有何害處？**

- (2) 寫出肉製品中常用的食品添加物名稱、功能類別、使用目的及使用限量？

**題目四：(1) 常見之肉品包裝大致可分為那幾類？**

- (2) 說明各類包裝之應用原理、使用對像、使用之優點及缺點？