

臺灣菸酒股份有限公司 110 年從業職員及從業評價職位人員甄試試題

甄試類別【代碼】：從業職員／速食麵研發(一)【S6101】、速食麵研發(二)【S6102】

專業科目 1：食品加工與食品微生物

\*入場通知書編號：\_\_\_\_\_

注意：①作答前先檢查答案卷，測驗入場通知書編號、座位標籤、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卷作答者，該節不予計分。  
②本試卷為一張單面，非選擇題共 4 大題，每題各 25 分，共 100 分。  
③非選擇題限以藍、黑色鋼筆或原子筆於答案卷上採橫式作答，並請依標題指示之題號於各題指定作答區內作答。  
④請勿於答案卷書寫應考人姓名、入場通知書編號或與答案無關之任何文字或符號。  
⑤本項測驗僅得使用簡易型電子計算器（不具任何財務函數、工程函數、儲存程式、文數字編輯、內建程式、外接插卡、攝（錄）影音、資料傳輸、通訊或類似功能），且不得發出聲響。應考人如有下列情事扣該節成績 10 分，如再犯者該節不予計分。1.電子計算器發出聲響，經制止仍執意續犯者。2.將不符規定之電子計算器置於桌面或使用，經制止仍執意續犯者。  
⑥答案卷務必繳回，未繳回者該節以零分計算。

**第一題：**

隨著食品乾燥技術及設備的改進，乾燥食品因品質的改進，漸成為重要的食品加工產品。

請回答下列問題：

- (一) 食品乾燥的目的。【9 分】
- (二) 乾燥食品的特性。【9 分】
- (三) 寫出七種常見的乾燥機。【7 分】

**第二題：**

已知要防止或促進微生物在食物中生長、存活與食物的本質有關，故食物的成分與條件因子將會影響食物中的微生物生長。因此，若能瞭解這些條件因子則可控制食物中微生物的生長。請寫出並說明會影響微生物在食品中生長的內在、外在因子。【25 分】

**第三題：**

近年來，由於高科技的發展，加上檢測儀器日益精良，開發出許多新的快速檢驗法。請寫出下列快速檢驗法的原理及優、缺點：

- (一) 酵素聯結免疫分析法(Enzyme-Linked Immunosorbent Assay；ELISA)。【12 分】
- (二) 聚合酶鏈鎖反應法(Polymerase Chain Reaction；PCR)。【13 分】

**第四題：**

目前欄柵技術(hurdle technology)被認為是一種理想的保存食品的技術，請回答下列問題：

- (一) 何謂「欄柵技術」？【5 分】
- (二) 請依「物理性欄柵」、「物理化學性欄柵」、「微生物欄柵」的類別，分別寫出各類別三種可應用的方法。【15 分】
- (三) 請列舉一個食品例子說明此觀念的應用。【5 分】