

全國各級農會第 4 次聘任職員統一考試試題

科目： 食品加工實務 類別： 七職等晉升六職等

作答注意事項：

- 1、全部答案請寫在答案卷內，如寫在試題紙上，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（每題 6 分，共 60 分）

- 1、我國食藥署於 104 年 7 月 1 日起規定市售有容器或包裝之食品，含有哪些對特殊過敏體質者致生過敏之內容物，應於其容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊？
- 2、食藥署預告，108 年 7 月起食品過敏原標示規定將再擴大。新增的「食品過敏原」之標示包括哪些過敏原？
- 3、請說明罐頭食品脫氣工程的目的。
- 4、根據我國罐頭食品類衛生標準，玻璃瓶裝果汁，其外觀、內容物及保溫試驗之標準為何？
- 5、請說明導致農產品劣變的因素(請舉出 3 種)以及如何利用加工來延緩或抑制農產品之劣變反應而達延長保存期限之目的。
- 6、請舉例說明食品的酸鹼值與其加熱殺菌條件之關係。
- 7、依中華民國國家標準 CNS 3056，鮮乳依其乳脂肪含量，可區分為哪幾類?其脂肪含量標準為何?
- 8、何謂冰淇淋的膨脹率?
- 9、請說明蛋的新鮮品質、溫度、pH 值如何影響蛋之起泡特性。
- 10、冷媒係指冷凍系統中反覆循環使用，作為熱能輸送之媒介物質。請說明何謂一次冷媒，何謂二次冷媒，以及使用二次冷媒的優點。

二、申論題（每題 20 分，共 40 分）

- 1、追蹤追溯是當今農業與食品業的新課題，請說明 GAP、TAP、CAS、TQF 標章的英文全名，以及各標章的管理目標。
- 2、請說明食品中常見之褐變反應及其生成原因。加工上可如何操作，以減少或防止食品之褐變反應？