

臺灣菸酒股份有限公司 112 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／農化食品(北一區)【W0310】、農化食品(北二區)【W0311】、
農化食品(南二區)【W0312】

專業科目 3：食品化學(含食品加工、食品營養)

*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：

關於油脂的自氧化作用(Autoxidation)與品質指標，請回答下列問題：

- (一) 何謂油脂自氧化作用及其自氧化機制為何？【15 分】
- (二) 於油脂品質指標，請說明碘價(Iodine value)與丙二醯硫脲法(Thiobarbituric acid method)？【10 分】

第二題：

請說明下列三種食品蛋白質的功能特性：

- (一) 界面特性(Interfacial properties)【8 分】
- (二) 起泡性(Foaming)【8 分】
- (三) 凝膠性(Gelation)【9 分】

第三題：

請說明下列三種包裝型式的定義及特性：

- (一) 積層包裝(Laminated packaging)【8 分】
- (二) 活性包裝(Active packaging)【8 分】
- (三) 智慧型包裝(Intelligent packaging)【9 分】

第四題：

食物通常藉由烹調加工，因而影響食物的消化、吸收，甚至影響營養素的結構及衛生安全，請說明烹調加工對營養素所造成的正面及負面的整體性影響？【25 分】