

臺灣菸酒股份有限公司 105 年從業職員及從業評價職位人員甄試試題
 職等／甄試類別【代碼】：從業職員／農化-食品【J6209】
 專業科目 2：食品加工與營養

*請填寫入場通知書編號：_____

注意：①作答前須檢查答案卷，測驗入場通知書號碼、桌角號碼、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，不予計分。
 ②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，總計 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、入場通知書號碼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、工程函數功能、儲存程式功能)，但不得發出聲響；若應考人於測驗時將不符規定之電子計算器放置於桌面或使用，經勸阻無效，仍執意使用者，該節扣 10 分；該電子計算器並由監試人員保管至該節測驗結束後歸還。
 ⑥答案卷務必繳回，未繳回者該節以零分計算。

第一題：

請完成下列表格之填空：下表所列六種食品營養成分在四種主要加工因子之影響下，是安定（請填寫“S”，表示無重大破壞(no important destruction)）或不安定（請填寫“U”，表示有重大破壞(significant destruction)）？【25 分】

加工因子 營養成分	中性 pH	氧氣(空氣)	光(UV)	熱
Ascorbic acid				
Biotin				
Cobalamin (B-12)				
Folic acid				
Riboflavin (B-2)				
Thiamin (B-1)				

【註：請將表格謄入答案卷上作答，表中空格內請填寫上述適當之指定符號】

第二題：

請回答下列問題：

- (一) 台灣地區之稻米品種，主要有哪三大類？【6 分】
- (二) 食米依其有無進行碾白加工，可分為哪兩大類？【4 分】
- (三) 承第(二)小題，此兩類食米之組成各為何？其營養成分有何異同？【15 分】

第三題：

請回答下列問題：

- (一) 以穀類或水果為原料造酒，請說明其加工過程並討論兩者加工方法之異同處。【8 分】
- (二) 酒精發酵與醋酸發酵，其加工方法主要之不同為何？【8 分】
- (三) 醋與酒，主要的營養價值各為何？【9 分】

第四題：

阿英想做全麥土司當全家人的早餐，請問：

- (一) 她必須要使用之主材料為何？【8 分】
- (二) 當吃下一片全麥土司時，其中含有哪些碳水化合物？【6 分】
- (三) 請說明這些碳水化合經過人體消化腸道(Gastrointestinal tract)時，如何被消化？並以何種形式吸收？【11 分】