

111年公務人員高等考試一級暨二級考試試題

等 別：高考二級
類 科：食品衛生行政
科 目：食品科學與加工學研究
考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、某一芝麻籽原料之油脂含量為 48% (w/w)，經特定壓榨程序後芝麻粕中的油脂含量為 10% (w/w)，試計算該壓榨程序對芝麻原料之油脂提油率。(15 分)
- 二、衛生福利部食品藥物管理署於民國 111 年 1 月預告增訂「食用油脂中加工污染物—縮水甘油酯之限量標準」，並給予業者合適之緩衝期，預計將自民國 113 年 1 月 1 日起實施。請說明縮水甘油酯及 3-單氯丙二醇酯等加工污染物與食用油脂加工之關聯性，並就科學觀點論述如何減少此類加工污染物之生成。(25 分)
- 三、高粱酒的生產程序中，製麴是重要步驟之一。然而，同為以穀物為原料且為高酒精濃度的威士忌酒，其生產程序卻無製麴的步驟，說明上述兩者生產程序的異同，並說明其原理。(20 分)
- 四、請說明利用穩定同位素比值分析技術鑑別蜂蜜真實性的檢測原理及檢測方式。(20 分)
- 五、說明冷凍食品在冷凍—凍藏—解凍過程可能對食品品質造成的影響。(20 分)