



九十學年度技術校院二年制統一入學測驗試題

准考證號碼：

(請考生自行填寫)

專業科目(二)

食品技術類

食品加工

【注 意 事 項】

1. 本試題共 50 題，每題 2 分，共 100 分。
2. 本試題均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置的方格範圍內，用 2B 鉛筆全部塗黑，答對者得題分，答錯者不倒扣，不答者該題以零分計。
3. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
4. 本試題紙空白處或背面，可做草稿使用。
5. 請先在試題首頁准考證號碼之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」、「試題」一併繳回。
6. 請核對考試科目與報考類別是否相符。

- 依食品衛生管理法規定，加工場所使用之水源應與化糞池等污染源，至少應保持距離多少公尺以上？
(A) 5 (B) 15 (C) 25 (D) 35
- 有關殺菌軟袋之敘述，何者不正確？
(A) 比金屬罐成本低 (B) 具柔軟性
(C) 只採用鋁箔為原料 (D) 可熱封口
- 下列何者不是以糯米為主要原料之產品？
(A) 油飯 (B) 粽子 (C) 湯圓 (D) 蘿蔔糕
- 炒飯等米食加工品會氧化酸敗並產生己醛的主要成分為
(A) 直鏈澱粉 (B) 蛋白質 (C) 油脂 (D) 蔗糖
- 有關乾燥的敘述，何者正確？
(A) 減壓乾燥產品較常壓乾燥者復水性佳
(B) 噴霧乾燥不適合蛋粉製造
(C) 冷凍乾燥可保持固體產品原有組織與質地
(D) 恒率乾燥階段主要為固體內層的蒸發
- 牛乳中的糖以何者為主？
(A) 蔗糖 (B) 葡萄糖 (C) 果糖 (D) 乳糖
- 下列何種分離操作不是以結晶析出為主要原理？
(A) 果汁冷凍濃縮 (B) 乳酪製作 (C) 油脂冬化 (D) 食鹽之製造
- 目前市面上最常用之可食性合成腸衣，其主要成分為
(A) 膠原蛋白 (B) 纖維素 (C) 聚丙烯 (D) 尼龍
- 碳酸性清涼飲料容器須耐高壓，故不宜採用
(A) 易開蓋鋁罐 (B) 保特瓶 (C) 玻璃瓶 (D) 紙盒
- 肉品保色處理中，使用抗壞血酸的目的為
(A) 當呈色劑 (B) 與血紅素結合
(C) 當保色助劑防止氧化 (D) 促使一氧化氮氧化
- 有關蛋白起泡性敘述，何者正確？
(A) 蛋新鮮度高者起泡性差 (B) 添加油脂會降低起泡性
(C) 加熱至 50°C 會增加起泡性 (D) 蛋的起泡性以 pH 值 7.0 時最大
- 西洋梨罐頭會產生紅變現象的主要原因為
(A) 多酚的氧化聚合 (B) 梅納反應
(C) 焦糖化反應 (D) 抗壞血酸的氧化

13. 食品罐頭殺菌時，D 值係指某微生物懸浮液於某溫度下加熱時之
(A) 溫度 (B) 活菌數減少 90 % 所需的時間
(C) 微生物殘存率 (D) 真空度
14. 食品衛生標準中規定，合格罐頭食品需通過何種條件之保溫試驗檢查？
(A) 37°C，10 天 (B) 37°C，30 天 (C) 25°C，10 天 (D) 25°C，30 天
15. 葡萄糖氧化酶(glucose oxidase)可用來當作
(A) 黏稠劑 (B) 增量劑 (C) 硬化劑 (D) 脫氧劑
16. 蒟蒻能凝膠成凍之主要成分為
(A) 高甲氧基果膠 (B) 低甲氧基果膠 (C) 菊甘露聚糖 (D) 三仙膠
17. 下列何者不是還原糖？
(A) 蔗糖 (B) 麥芽糖 (C) 乳糖 (D) 果糖
18. 牛乳之低溫殺菌指標為
(A) 磷酸酯酶 (B) 澱粉酶 (C) 脂肪酶 (D) 液化酶
19. 有關保久乳之敘述，何者正確？
(A) 不能利用 UHT 滅菌法滅菌 (B) 有微量微生物殘存
(C) 必需冷藏保存 (D) 室溫下至少可保存二年以上
20. 魚肉搗潰時，食鹽之添加主要在促使下列何種物質溶出，以形成具有黏稠性之魚漿？
(A) 澱粉 (B) 脂肪 (C) 肝醣 (D) 蛋白質
21. 生醬油與熟醬油製程上的主要差別，在於後者另外需經過何種步驟？
(A) 殺菌 (B) 發酵 (C) 壓榨 (D) 製麩
22. 下列何者最常被用為熱融封口包裝材料？
(A) 鋁箔 (B) 紙 (C) PE (D) PET
23. 下列何者為高壓食品技術之特色？
(A) 採用壓力在 30 大氣壓以下 (B) 產生高溫
(C) 色澤與風味產生重大變化 (D) 色澤與風味幾乎沒有變化
24. 有關微波加熱食品之敘述，何者正確？
(A) 微波可穿透玻璃、鋁箔等包材
(B) 微波食品加熱時，中心與表面溫差小為其特色
(C) 微波加熱可抑菌，多數學者認為其機制主要在微波之直接殺死微生物
(D) 其加熱原理乃利用水等非極性物質振動產生熱能
25. 一般水果催熟，不採用下列那一種物質？
(A) 電石 (B) 乙烯 (C) 二氧化碳 (D) 酒精

26. 煉製品搗潰時加入冰塊冷卻，其目的為
(A) 防止凝膠 (B) 防止雜菌生長
(C) 防止脂質氧化 (D) 防止蛋白質變性
27. 魚肉中何種物質及其核苷的蓄積量可做為魚肉鮮度的判斷與鑑定依據？
(A) 腺嘌呤 (B) 鳥糞嘌呤 (C) 次黃嘌呤 (D) 胞嘧啶
28. 製作香腸時添加亞硝酸鹽的目的，是與何種成分作用而發色？
(A) 食用紅色六號 (B) 肌紅蛋白 (C) 食鹽 (D) 抗壞血酸
29. 紅茶主要的呈色物質是由何種物質氧化而得
(A) 葉綠素 (B) 葉黃素 (C) 茶紅素 (D) 兒茶素
30. 生鮮蔬果調氣貯藏(CA storage)環境中，下列何者氣體之含量最高？
(A) 氧 (B) 二氧化碳 (C) 鈍氣 (D) 水蒸氣
31. 以糖蜜為原料經酒精發酵而製成的酒為
(A) 本格燒酒 (B) 伏特加酒 (C) 蘭姆酒 (D) 琴酒
32. 下列何項產品製作時採用高筋麵粉？
(A) 小西餅 (B) 天使蛋糕 (C) 鹹蛋糕 (D) 甜麵包
33. 以蒸發罐進行真空濃縮果汁時，最容易造成
(A) 喪失原味 (B) 氧化作用 (C) 褐變 (D) 酸敗現象
34. 製作草莓果醬時，濃縮後需趁熱充填入玻璃罐內，主要欲達成下列何種效果？
(A) 防止花青素褪色 (B) 進一步濃縮 (C) 脫氣 (D) 降低果醬黏度
35. 罐頭二重捲封時，若發生跳封(jumped seam)時，則罐頭易發生
(A) 漏罐 (B) 凹罐 (C) 切罐 (D) 滑罐
36. 生醬油加熱之目的，不包括下列何項？
(A) 殺菌 (B) 調整醬油總氮含量 (C) 調和風味 (D) 增進色澤
37. 豆漿加熱時常發生起泡現象，可用下列何種物質加以防止？
(A) 聚矽酮油 (B) 無水硫酸鈉 (C) 食鹽 (D) 蛋白
38. 豆腐乳製作一般使用
(A) 毛黴(Mucor) (B) 青黴(Penicillium)
(C) 麴菌(Aspergillus) (D) 酵母菌(Yeast)
39. 茶葉分成紅茶、綠茶及烏龍茶，主要是依據
(A) 葉片大小 (B) 製茶時發酵的程度
(C) 茶葉生產季節 (D) 茶樹生長之溫度

40. 食品工廠的內部牆壁應貼有幾公尺高的磁磚壁，以利於清洗？
(A) 0.5 (B) 1 (C) 2 (D) 3
41. 食品在貯存時，水活性(A_w)小，則微生物無法繁殖，但若 A_w 低於 0.25 以下，則食品易變質的原因為
(A) 蛋白質裂解 (B) 醣類發生聚合
(C) 非酵素性褐變 (D) 油脂氧化速度加快所致
42. 小黃瓜醃漬後變黃與何者有關？
(A) 醋酸產生 (B) 脫鎂葉綠素產生 (C) 葉綠素生成 (D) 溫度太高
43. 一般而言，下列何種現象並不伴隨梅納反應而發生？
(A) 二氧化碳之生成 (B) 營養價值之降低
(C) 脫水而乾燥 (D) 螢光之發生
44. 下列何種飲料使用磷酸作為其酸味劑？
(A) 蕃茄汁 (B) 紅茶 (C) 優酪乳 (D) 可樂
45. 紅茶以何種香氣成分及其氧化物作為判斷品質之重要指標？
(A) 青葉醇 (B) 香茅醇 (C) 沈香醇 (D) 橙花醇
46. 牛乳的主要香氣成分為低鏈脂肪酸、甲硫醚及
(A) 甲醛 (B) 丁醇 (C) 乙醚 (D) 丙酮
47. 家畜屠宰初期之肌肉，下列敘述何者不正確？
(A) 保水力下降 (B) 保水力上升 (C) 肝醣轉化成乳酸 (D) 乳化性不變
48. 蔴瓜係利用麴菌中何種酵素使組織變爛？
(A) 油脂分解酵素 (B) 蛋白質分解酵素
(C) 果膠分解酵素 (D) 核酸分解酵素
49. 下列何種酵素應用於飴糖製造？
(A) 澱粉酶(amylase) (B) 纖維酶(cellulase)
(C) 蛋白酶(protease) (D) 果膠酶(pectinase)
50. 一般果汁檢測，表示酸味程度的度量是
(A) 酸鹼值 (B) 含糖量 (C) 糖酸比 (D) 可滴定酸量

《 以下空白 》

