

九十二年 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. 請先核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 本試題共 50 題，每題 2 分，共 100 分，請依題號順序作答。
3. 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方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑。答錯不倒扣。
4. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
5. 請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」及「試題」一併繳回。

1. 傳統製作海蜇皮的原料為何？
(A) 花枝 (B) 水母 (C) 魷魚 (D) 海參
2. 以傳統法製作碗粿或蘿蔔糕時，通常以何者作為主原料？
(A) 糯米粉 (B) 蓬萊米粉 (C) 太白粉 (D) 在來米粉
3. 製造紅露酒的主要麴菌為何種菌屬？
(A) 麴菌屬 (*Aspergillus* spp.) (B) 毛菌屬 (*Mucor* spp.)
(C) 紅麴菌屬 (*Monascus* spp.) (D) 根黴菌屬 (*Rhizopus* spp.)
4. 鳳梨罐頭內容量為 500 公克，鳳梨裝罐量為 300 公克，原料鳳梨糖度為 10%，開罐標準糖度為 20%，以上述條件製作鳳梨罐頭時，應配製何種濃度的糖液？
(A) 25% (B) 30% (C) 35% (D) 40%
5. 稻米經碾米 (milling) 而成精白米，並不是除去哪一個部位？
(A) 胚芽 (B) 米糠層 (C) 果皮 (D) 胚乳
6. 醬油製造所使用之種麴，應選擇何種能力較強者？
(A) 酒精及乳酸發酵 (B) 澱粉及蛋白質水解
(C) 纖維素及脂肪水解 (D) 果膠水解
7. 關於轉化糖漿，哪一種敘述不正確？
(A) 砂糖比轉化糖漿容易結晶析出 (B) 甜度比蔗糖高
(C) 滲透壓比蔗糖高 (D) 防腐效果比蔗糖差
8. 在中式點心分類上，小籠包屬於下列哪一類？
(A) 冷水麵類 (B) 燙麵類 (C) 酸麵類 (D) 糕皮麵類
9. 麵糰攪拌過程中，「麵筋開始形成，黏手、麵糰性質仍硬、缺乏彈性及伸展性」屬於哪一個階段？
(A) 拾起階段 (B) 捲起階段 (C) 擴展階段 (D) 完成階段
10. 下列哪一種罐頭的膨罐程度最嚴重？
(A) 急跳罐 (flipper) (B) 彈性罐 (springer)
(C) 軟膨罐 (soft swell) (D) 硬膨罐 (hard swell)
11. 皮蛋蛋白之松柏枝葉狀結晶，成分主要為何？
(A) 乳糖 (B) 酪胺酸 (C) 氧化鉛 (D) 磷酸鐵
12. 李子蜜餞製作過程中，將李子浸於氯化鈣溶液中處理，主要目的為何？
(A) 硬化果肉 (B) 殺菌防腐 (C) 增加色澤 (D) 增強風味

13. 食品添加物之增稠劑中，何者屬於微生物膠？
(A) 明膠 (gelatin) (B) 羧甲基纖維素 (carboxymethyl cellulose)
(C) 三仙膠 (xanthan gum) (D) 阿拉伯膠 (arabic gum)
14. 肌肉經加熱後，肌紅素 (myoglobin) 將會變成哪一種物質？
(A) 氧合肌紅蛋白 (oxymyoglobin)
(B) 變性肌紅蛋白 (metmyoglobin)
(C) 變性肌紅蛋白血色質 (metmyochromogen)
(D) 硫肌紅蛋白 (sulfmyoglobin)
15. 奶粉添加適量的水溶解後，使其組成成分與市售鮮乳相同，稱爲：
(A) 重組乳 (recombined milk) (B) 還原乳 (reconstituted milk)
(C) 調味乳 (flavored milk) (D) 保久乳 (long life milk)
16. 下列何者敘述不正確？
(A) 蔬果鹽漬貯藏原理，主要利用胞漿破裂 (plasmoptysis) 而不是胞質皺縮 (plasmolysis)
(B) 傳統燻煙法具保藏食物之原因，包括燻煙中含有防腐成分，如甲醛 (formaldehyde) 等
(C) 乾酪製品表面塗蠟 (coating wax) 主要目的，包括隔絕空氣使好氧菌無法生長
(D) 脫水乾燥通常僅能抑制微生物生長，但不能殺死所有的微生物
17. 有關傳統 Nata (那塔或稱椰果) 之敘述何者正確？
(A) 由椰肉加工所得 (B) 爲果膠凝膠物
(C) 爲蛋白質凝膠物 (D) 由醋酸菌發酵椰汁所得之凝膠物
18. 油脂加工之哪一種操作，可以顯著的將液態油之飽和度增加，熔點上升？
(A) 氫化 (hydrogenation) (B) 脫臭 (deodorizing)
(C) 調溫 (tempering) (D) 脫膠 (degumming)
19. 俗稱小蘇打的化學成分爲何？
(A) 碳酸氫鈉 (B) 碳酸鈉 (C) 酒石酸鉀鈉 (D) 碳酸氫鉍
20. 下列何種添加物是無鹽醬油之鹹味來源？
(A) 蘋果酸鈉 (B) 氯化鎂 (C) 檸檬酸鈉 (D) 氯化鈣
21. 哪一項不符合「食品工廠建築及設備設廠標準」之規定？
(A) 工作台面亮度一百米燭光以下
(B) 食品工廠使用地下水源，與化糞池保持十五公尺以上之距離
(C) 原料處理場之牆壁與支柱面爲白色
(D) 食品工廠之蓄水池，設置地點距污穢場所、化糞池三公尺以上

22. 一般食用豆類所引起的脹氣，主要是下列哪一種物質所引起的？
(A) 纖維素 (cellulose) (B) 半纖維素 (hemicellulose)
(C) 水蘇糖 (stachyose) (D) 菊糖 (inulin)
23. 哪一種放射線可以使用於已捲封完成的罐頭食品之殺菌？
(A) X-射線 (B) β -射線 (C) 紫外線 (D) 近紅外線
24. 哪一種食品添加物不屬於食品衛生法規所稱之防腐劑？
(A) 己二烯酸鉀 (B) 苯甲酸鈉 (C) 丙酸鈣 (D) 二氧化鈦
25. 傳統製造太白粉所使用之原料為何？
(A) 甘薯 (sweet potato) (B) 樹薯 (cassava)
(C) 米 (rice) (D) 玉米 (corn)
26. 哪一種乾燥方法最適合用來製造即溶咖啡，且最能保持其原來的風味？
(A) 膨發乾燥 (B) 冷凍乾燥 (C) 噴霧乾燥 (D) 滾筒乾燥
27. 哪一種添加物不屬於乳化劑？
(A) 卵磷脂 (B) 三酸甘油酯 (C) 丙二醇脂肪酸酯 (D) 蔗糖脂肪酸酯
28. 以水果為原料製作發酵酒之過程中，何種酵素作用時將產生甲醇？
(A) 果膠酯酶 (pectinesterase) (B) 聚半乳糖醛酸酶 (polygalacturonase)
(C) 纖維素酶 (cellulase) (D) 蛋白酶 (protease)
29. 哪一種蔬果長時間貯藏於 10°C 以下會有低溫傷害 (chilling injury)？
(A) 甘薯 (B) 蘋果 (C) 洋蔥 (D) 甘藍
30. 在同樣的溫度及酸鹼性等條件下，哪一種鮮味劑所呈現的鮮味最強？
(A) 麩胺酸一鈉 (mono sodium glutamate) (B) 5'-肉昔酸 (5'-inosinic acid)
(C) 5'-鳥昔酸 (5'-guanylic acid) (D) 麩胺酸 (glutamic acid)
31. 甲乳化劑之 HLB 值為 15.0，其添加量為 30%；乙乳化劑之 HLB 值為 7.0，其添加量為 70%。請問將兩者混合後，新的乳化劑之 HLB 值約：
(A) 7.0 (B) 9.4 (C) 12.3 (D) 15.0
32. 哪一種食品於傳統製造過程中，不需控制在鹼性條件下？
(A) 皮蛋 (B) 冬瓜糖塊 (C) 蒟蒻 (D) 蛋黃醬
33. 將食品由加壓、加熱狀態，快速回復常壓之乾燥方式稱為：
(A) 熱風乾燥 (B) 泡沫乾燥 (C) 薄膜乾燥 (D) 膨發乾燥
34. 屠體死亡後進行死後僵直 (rigor mortis)，其 pH 降低的主要原因為產生何種物質？
(A) 乳酸 (B) 蘋果酸 (C) 檸檬酸 (D) 醋酸

35. 盒(袋)裝豆腐在製造過程中添加了何種凝固劑？
(A) 磷酸氫鈣 (B) 葡萄糖酸- δ -內酯
(C) 多磷酸鉀 (D) 鉀明礬
36. 通常家庭用耐熱型保鮮膜的材質為哪一種？
(A) 聚苯乙烯 (PS) (B) 聚偏二氯乙烯 (PVDC)
(C) 聚酯 (PET) (D) 低密度聚乙烯 (LDPE)
37. 無菌充填包裝之包材(如利樂包)，通常使用何者進行殺菌？
(A) 二氧化硫 (B) 過氧化氫 (C) 次氯酸鈉 (D) 低濃度鹽酸
38. 當重量相同時，哪一種甜味劑熱量最低？
(A) 乳糖 (lactose) (B) 糖精 (saccharin)
(C) 蔗糖 (sucrose) (D) 阿斯巴甜 (aspartame)
39. 傳統烏魚子之加工製造方式屬於下列哪一類？
(A) 煮乾品 (B) 凍乾品 (C) 鹽乾品 (D) 素乾品
40. 哪一種方法適合用來濃縮乳清蛋白，同時去除乳糖及水等低分子物質？
(A) 冷凍濃縮 (B) 真空濃縮 (C) 超過濾 (D) 冷凍乾燥
41. 10°Brix 之糖液 1000 公斤，欲將其調整為 15°Brix，應該加入約多少公斤之砂糖？
(A) 34.2 (B) 50.0 (C) 58.8 (D) 85.8
42. 對於一般食品工廠作業區之清潔度區分，下列敘述何者正確？
(A) 即食性成品之內包裝室屬於準清潔作業區
(B) 加工調理場屬於清潔作業區
(C) 即食性成品之冷卻場所屬於準清潔作業區
(D) 外包裝室屬於一般作業區
43. 有關油脂加工單元操作之目的，下列敘述何者不正確？
(A) 冬化為將飽和度高的三酸甘油酯去除
(B) 脫色為除去油脂中所含的色素
(C) 脫酸為除去油脂中所含的卵磷脂
(D) 脫臭為除去油脂中不良味道之醛、酮類

【背面尚有試題】

44. 下列何種糖不屬於單或雙醣？
(A) 阿拉伯糖 (arabinose) (B) 菊糖 (inulin)
(C) 甘露糖 (mannose) (D) 核酮糖 (ribulose)
45. 已混合完成之冰淇淋原料共 100 公升，冷凍過程經過攪打，體積膨脹至 190 公升。請問此冰淇淋之容積膨脹率 (overrun) 為多少？
(A) 90 % (B) 100 % (C) 110 % (D) 120 %
46. 以果汁製造釀造酒時，若發酵完成後之酒精度欲達 12 %，則原料果汁補糖作業時之糖度最少應調整至多少 °Brix？
(A) 12 (B) 14 (C) 18 (D) 24
47. 水樣肉 (PSE) 的敘述，下列何者不正確？
(A) 屠宰後肌肉溫度仍高，醣解速度過快，pH 急速下降所導致
(B) 保水性差
(C) 不適合生肉銷售，但仍適合加工使用
(D) 肉色蒼白
48. 以鹽酸水解黃豆所製造之化學醬油，容易產生何種致癌物質？
(A) 亞硝胺 (nitrosamine)
(B) 黃樟素 (safrole)
(C) 氯乙烯 (vinyl chloride)
(D) 單氯丙二醇 (3-monochloropropane-1, 2-diol)
49. 應用於食品成分分析，可以檢測食品內部成分及該成分含量，且具有快速、簡便、非破壞性之方法為何？
(A) 近紅外線 (B) 超音波 (C) β -射線 (D) X-射線
50. 黃豆以高濃度鹼及高溫處理時，會使蛋白質消化性及營養價值降低，主要是因為何種物質減少所導致？
(A) 卵磷脂 (lecithin) (B) 離胺酸 (lysine)
(C) 纖維素 (cellulose) (D) 葡萄糖 (glucose)

【以下空白】

試 公 題 告

試 公 題 告