



九十三年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. 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。

- 有關市售蒟蒻製品所含蒟蒻成分特性，下列敘述何者正確？
(A) 含豐富澱粉 (B) 含豐富蛋白質 (C) 含豐富維生素 (D) 幾乎無熱量
- 市售奶粉以添加多量 $\omega - 3$ 脂肪酸為賣點，請問下列成分何者屬於 $\omega - 3$ 脂肪酸？
(A) $C_{20:4}$ (B) $C_{20:5}$ (C) $C_{18:1}$ (D) $C_{18:2}$
- 麵糰 (dough) 產生粘彈性 (viscoelasticity) 主要來自下列何種成分結構的貢獻？
(A) 蛋白質 (B) 澱粉 (C) 脂質 (D) 礦物元素
- 一般油脂工廠生產沙拉油常使用下列何種溶劑來萃取？
(A) 乙醚 (B) 丙酮 (C) 丁烷 (D) 正己烷
- 素火腿或肉燥罐頭等產品經常添加人造肉，而製造人造肉的原料以下列何者居多？
(A) 酪蛋白 (B) 大豆蛋白 (C) 雞蛋蛋白 (D) 小麥蛋白
- 台灣目前流行各式酒莊，葡萄酒酒莊在製造葡萄酒時，常發現葡萄酒中有混濁現象，此現象可用下列何種酵素來改善？
(A) 胃蛋白酶 (B) α - 澱粉酶 (C) 果膠酵素 (D) 木瓜酵素
- PVC 材質的撕裂強度範圍最大，所謂的 PVC 是指：
(A) 聚苯乙烯 (B) 聚氯乙烯 (C) 聚乙烯苯酸 (D) 聚乙烯
- 下列何者為不飽和脂肪酸？
(A) 棕櫚油酸 (palmitoleic acid) (B) 硬脂酸 (stearic acid)
(C) 軟脂酸 (palmitic acid) (D) 珍珠酸 (margaric acid)
- 近來速食市場競爭激烈，產品精緻化，例如乾燥蛋花湯包再以熱水復水後如同現煮一般。請問下列何種乾燥方法處理之食品，其復水力最佳？
(A) 鼓膜乾燥 (B) 真空乾燥 (C) 真空凍結乾燥 (D) 傳統乾燥法
- 褐變反應分為酵素性和非酵素性二大類，請問下列何者屬於酵素性褐變反應？
(A) 抗壞血酸氧化 (B) 酚酶氧化 (C) 梅納反應 (D) 焦糖化反應
- 下列何者不是六碳糖？
(A) 半乳糖 (B) 果糖 (C) 木糖 (D) 葡萄糖
- 市售油脂種類琳瑯滿目，下列何種油脂安定性最佳？
(A) 棕櫚油 (B) 葵花油 (C) 魚油 (D) 亞麻仁油
- 屠宰工廠將豬電昏放血致死，屠體會發生死後僵直現象，請問下列何者與死後僵直關係最密切？
(A) AMP (B) ATP (C) DNA (D) RNA

14. 製造杏仁豆腐時，將洋菜原料溶解於約 100°C 的熱水中，冷卻至溫度幾度以下才能形成膠體狀？
(A) 45°C (B) 55°C (C) 65°C (D) 75°C
15. 下列何者屬於含油量高的製品常用之抗氧化劑？
(A) POV (B) TBA (C) TBHQ (D) Citric acid
16. 夏天冷盤食品之一的肉凍產品，是利用肉中所含動物膠製造而得，請問動物膠屬於動物的何種成分？
(A) 醣類 (B) 維生素 (C) 蛋白質 (D) 脂質
17. 烘焙工業上，經常添加下列何種化合物作為麵包的防腐劑？
(A) 己二烯酸鹽 (B) 苯甲酸鹽 (C) 去水醋酸鹽 (D) 丙酸鹽
18. 醃漬肉製品經常使用亞硝酸鹽，使肉製品產生鮮豔美麗的紅色。請問亞硝酸鹽本身是何種顏色？
(A) 紅色 (B) 暗紅色 (C) 無色 (D) 紅褐色
19. 最典型的殺菌袋是由三層不同的薄膜積層而成，其最外層是屬於何種材質？
(A) 鋁箔 (B) 耐綸 (Nylon) (C) 聚酯 (PET) (D) 聚丙烯 (PP)
20. 水產貝類所含鮮味物質主要成分是：
(A) 甘胺酸 (B) 琥珀酸鈉
(C) 5'-次黃嘌呤核苷酸鈉 (D) 5'-鳥糞嘌呤核苷酸鈉
21. 舌之甜味覺神經較敏感部位是：
(A) 舌之前端 (B) 舌之根部 (C) 舌之兩側 (D) 舌之中心點
22. 對某一定數的細菌或孢子，在某一溫度下要完全殺死，所需的時間稱為：
(A) F 值 (B) TDT 值 (C) Z 值 (D) D 值
23. 下列何種罐頭必須在 100°C 以上的溫度殺菌？
(A) 櫻桃 (B) 橘子 (C) 枇杷 (D) 蘆筍
24. 下列何者屬於二次冷媒？
(A) 氨 (B) 氟氯烷 (C) 丙二醇 (D) 氮甲烷
25. 下列何種產物不是因酵母菌發酵而產生的？
(A) 丙酸 (B) 威士忌 (C) 甘油 (D) 麵包
26. 下列有關結合水之敘述何者正確？
(A) 是考量食品保存與水分關係之基準 (B) 水分分析時，結合水應該計入總含水量
(C) 結合水具有溶媒作用 (D) 結合水可被微生物利用

27. 下列有關我國常見認證制度之敘述何者正確？
(A) GMP 代表優良食品標誌
(B) CAS 僅規範食品工廠的包裝與貯運皆符合良好規範
(C) HACCP 規範主要在衛生管理，尤其以微生物之控制為目的
(D) ISO 為本省制定品質保證及管理規格標準之組織縮寫
28. 下列有關大豆之敘述何者不正確？
(A) 大豆含 80% 蛋白質
(B) 大豆約含 18% 油脂
(C) 加熱可去除大豆之毒性 (有害成分)
(D) 大豆含紅血球凝集素
29. 下列何者不是食品膠在食品加工常利用的目的？
(A) 凝膠
(B) 抑制糖結晶析出
(C) 增加水活性
(D) 增加黏稠度
30. 下列何者不是低酸性罐頭食品腐敗的主要腐敗菌？
(A) 中溫性孢子形成菌
(B) 嫌棄性孢子形成菌
(C) 肉毒桿菌
(D) 黴菌
31. 下列何者為油中水滴型乳化液 (w/o emulsion) 之產品？
(A) 牛乳
(B) 蛋黃醬 (mayonnaise)
(C) 冰淇淋
(D) 人造乳酪 (margarine)
32. 下列何者為併用酵母菌與細菌所發酵的微生物產品？
(A) 食醋
(B) 醃菜
(C) 納豆
(D) 葡萄酒
33. 下列敘述何者不正確？
(A) 「阿米諾法」(amylo-process) 製造酒精的主要糖化菌株為根黴菌屬 (*Rhizopus*)
(B) 製造味噌主要係以麴菌屬 (*Aspergillus*) 為菌株
(C) 一般酵母菌主要以蛋白質為營養源
(D) 「阿米諾法」乃指利用澱粉糖化之同時進行酒精發酵的米酒製造方法
34. 下列何者無法用於蔬果加工時綠色的保持？
(A) 添加氫氧化鈣
(B) 降低加工溫度
(C) 添加脂氧合酶 (lipoxygenase)
(D) 添加氫氧化鎂
35. 下列何者屬於食品物理的劣化？
(A) 褐變
(B) 澱粉老化
(C) 油脂自氧化
(D) 病原菌污染
36. 下列何者為油脂冬化 (winterization) 之目的？
(A) 促使固體脂析出，以便去除
(B) 產生渾濁以增加濁度
(C) 去除低熔點的高不飽和度之液體脂類
(D) 用於沙拉油製造，使其於夏季高溫貯存時較為穩定

37. 下列何者對於加工過程中維生素 C 之劣變，影響最小？
 (A) pH 值 (B) 水活性 (C) 溫度 (D) 果膠酵素
38. 下列有關呈味之敘述，何者正確？
 (A) 食品能呈現鮮味，主要係來自糖類的作用
 (B) 不溶性單寧會增加澀味感覺
 (C) 蘋果酸鈉有近似食鹽之鹹味，可用於無鹽醬油調味
 (D) 甜度之代表物質為糖類，一般以葡萄糖做為甜度標準物質
39. 下列何者屬於中濕性食品 (intermediate moisture food)？
 (A) 奶粉 (B) 馬鈴薯片 (C) 新鮮肉 (D) 果醬
40. 下列有關冷凍食品最大冰晶生成帶之敘述，何者正確？
 (A) 主要為潛熱之去除 (B) 品溫下降最快
 (C) 溫度約在 -15°C 至 -20°C (D) 通過的時間愈短，生成的冰結晶愈大
41. 下列有關 α 澱粉之敘述，何者正確？
 (A) 為生澱粉 (B) 為老化澱粉
 (C) 具結晶性 (D) 具良好的冷水溶解性
42. 下列何者可以減少酪梨果汁粉內脂質的氧化？
 (A) 照光 (B) 添加維生素 C
 (C) 照射 γ 射線 (D) 將水活性降到 0.2 以下
43. 下列有關生物反應器 (bioreactor) 之敘述，何者正確？
 (A) 可填充固定化酵素 (B) 通常於 70°C 以上高溫環境下進行
 (C) 不適合反覆連續操作 (D) 有導致成本增加之缺點
44. 如何防止馬鈴薯澱粉老化？
 (A) 加水使水分含量達到 30 - 60% (B) 置於低溫
 (C) 提高 pH 值到 7.0 效果最好 (D) 脫水使水含量低到 10 - 15%
45. 下列何者最常被用以防止蔬果之梅納褐變？
 (A) 提高水分含量 (B) 降低溫度 (C) 調整 pH 到鹼性 (D) 添加胺基酸
46. 罐頭殺菌條件之設立與下列何者相關性最小？
 (A) 指標微生物耐熱性 (B) 食品熱穿透曲線
 (C) 罐頭的接種試驗 (D) 冷卻後罐頭之品溫

【背面尚有試題】

47. 豆沙製作時：
- (A) 應使其蛋白質凝固而將澱粉顆粒包圍固定於細胞內
 - (B) 應設法使澱粉粒破碎
 - (C) 應先將原料磨碎再加熱糊化
 - (D) 原料豆應選擇油脂多者
48. 下列有關綠茶之製造過程，何者正確？
- (A) 需經萎凋
 - (B) 需經過揉捻
 - (C) 不需殺青蒸熟
 - (D) 需經發酵製程
49. 下列有關啤酒製造之敘述，何者正確？
- (A) 以高粱為主要原料
 - (B) 以稻米為主要原料
 - (C) 生啤酒未經過殺菌
 - (D) 啤酒花之添加主要目的在增加啤酒氣泡之產生
50. 下列有關黃麴毒素 (aflatoxin) 之敘述，何者正確？
- (A) G 型毒素會產生藍色螢光
 - (B) 黃麴毒素的毒性以 B₁ 最強
 - (C) 在帶殼花生比破碎花生中更易發生
 - (D) M 型毒素為 G 型毒素代謝後之產物

【以下空白】

公告 試題

公告 試題