



九 十 三 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)

動物類(二)

水產概論

【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. 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. 形成漁場的原因有：湧昇、礁與堆、大陸棚、潮境及下列那一項因素？
(A) 季風 (B) 沉降流 (C) 渦流 (D) 氣壓
2. 罹網屬於下列何種漁法？
(A) 直接漁法 (B) 間接漁法 (C) 特殊漁法 (D) 遮斷漁法
3. 下列那一種漁業，為我國目前創造最高的漁業產值？
(A) 遠洋漁業 (B) 近海漁業 (C) 沿海漁業 (D) 養殖漁業
4. 以光源誘集魚群時，如何誘引各個分散之魚群，使其密集而易於捕獲？
(A) 先使用低光度的光源，再增強光度 (B) 先使用高光度的光源，再減低光度
(C) 一直使用低光度的紅燈光源 (D) 一直使用高光度的紅燈光源
5. 當海豚誤入淡水水域，我們應以何種較有效的方式驅使之，以幫助牠出海？
(A) 圍網 (B) 音響 (C) 誘餌 (D) 光
6. 棒受網屬於下列何種漁具？
(A) 拖網 (B) 旋圍網 (C) 敷網 (D) 曳網
7. 海水浮游鞭毛類中之丁字藻，夏季尖刺長而冬季尖刺較短，其主要原因為何？
(A) 水溫愈低，黏度愈低，沈降速度愈快
(B) 水溫愈高，黏度愈低，沈降速度愈快
(C) 水溫愈高，黏度愈高，沈降速度愈快
(D) 水溫愈低，黏度愈高，沈降速度愈快
8. 下列那一種生態適應方式，不屬於浮游生物增加漂浮能力之方式？
(A) 體內充滿脂肪或油滴 (B) 體形變圓或變短
(C) 體內特化出氣囊 (D) 體外表長出細絲或長棘
9. 下列有關魚類的敘述，何者正確？
(A) 身體可分為頭、軀幹及尾部 (B) 心臟為二心房一心室
(C) 軟骨魚類沒有鰓 (D) 硬骨魚類要不斷游動才不會下沉
10. 下列有關蝦類的敘述，何者正確？
(A) 胸甲有三對步足，腹甲有三對泳足
(B) 胸甲有三對步足，腹甲有五對泳足
(C) 眼柄除了內分泌功能外還有排泄(外分泌)功能
(D) 身體只分為頭胸部與腹部
11. 下列有關頭足類的敘述，何者正確？
(A) 包括烏賊、鎖管及海蝸牛 (B) 身體分為頭部、胴體和足部
(C) 總共有兩個心臟 (D) 移動時靠頭足進行運動及調整方向

12. 下列有關吳郭魚的敘述，何者正確？
 (A) 不同種仍可交配
 (B) 為台灣本土魚種之一，產量為全台淡水魚類之冠
 (C) 民國 35 年由吳郭兩氏改良而成之品種故名吳郭魚
 (D) 抗病力強且耐低溫
13. 下列有關白鰻 (*Anguilla japonica*) 的敘述，何者正確？
 (A) 在海中成長
 (B) 在河口交配
 (C) 孵化後即發育成爲鰻線
 (D) 需要在淡水中才會變爲成鰻
14. 下列何種魚可以用皮膚在空氣中進行氧氣交換？
 (A) 鰻魚
 (B) 鬥魚
 (C) 肺魚
 (D) 彈塗
15. 調查某一種魚類之胃內容物，並以下列算式計算其出現率如下：
 出現率 = (含某種餌料生物之魚數 / 全部被檢查之魚數) × 100
 此種測定方式爲下列何種方法？
 (A) 計數法
 (B) 重量法
 (C) 定性法
 (D) 點數法
16. 觀察某種魚類，其鰓耙數多而長，且排列緊密如網，則此種魚應爲何種食性？
 (A) 肉食性
 (B) 濾食性
 (C) 草食性
 (D) 雜食性
17. 下列何種魚類是屬於雌雄同體，且雌性先熟型的魚種？
 (A) 石斑
 (B) 鰻魚
 (C) 黑鯛
 (D) 烏魚
18. 中國水產協會應歸類於何種團體？
 (A) 農政團體
 (B) 漁業團體
 (C) 漁政團體
 (D) 漁協團體
19. 下列何種蝦類，肉質粗而且頭部所佔的比例較高？
 (A) 斑節蝦
 (B) 紅尾蝦
 (C) 淡水長腳蝦
 (D) 草蝦
20. 下列何種土質的保水力最佳？
 (A) 黏土
 (B) 砂土
 (C) 礫土
 (D) 腐植土
21. 下列何種箱網較適合在有大風浪的地方設置，以避免箱網受到破壞而使養殖魚群遭受損失？
 (A) 浮游式
 (B) 固定式
 (C) 半軟式
 (D) 沈水式
22. 下列養殖池環境指標，何者容易導致泛池，應小心防範？
 (A) 浮游生物量很豐富
 (B) 碳酸鈣濃度介於 100 毫克/升與 300 毫克/升之間
 (C) pH 介於 8 與 10 之間
 (D) 水溫介於 15℃ 與 25℃ 之間

23. 下列何者最適於池魚成長之養殖池溶氧範圍？
(A) 1-2 毫克/公升 (B) 2-3 毫克/公升 (C) 3-4 毫克/公升 (D) 5-8 毫克/公升
24. 中華民國八十年二月一日公布之漁業法規第一條：「為保育、合理利用水產資源，提高漁業生產力，促進漁業健全發展，輔導娛樂漁業，維持漁業秩序，改進漁民生活，特制定本法；本法規未規定者，()。」括弧內應填入：
(A) 適用其他法令之規定 (B) 由中央政府規定之
(C) 由地方政府規定之 (D) 由漁業主管機關規定之
25. 下列三種魚類：(1) 草魚 (2) 鯉魚 (3) 鱧魚，在養殖池溶氧下降時出現浮頭的先後順序應為：
(A) 123 (B) 231 (C) 312 (D) 213
26. 吳郭魚 *Oreochromis niloticus* (♀) × *Oreochromis aureus* (♂) 交配結果可得到全雄子代，是屬於那一類型的雜交？
(A) 不同屬之間 (B) 不同品系之間 (C) 不同種之間 (D) 不同亞屬之間
27. 下列何種器官或腺體，屬於魚類生殖內分泌系統？
(A) 胰島腺 (B) 下視丘 (C) 腎上腺 (D) 膽囊
28. 卵巢發育成熟各期，何者不需要促性腺激素之作用即可進行？
(A) 卵黃生成前發育階段 (B) 卵黃生成階段
(C) 最後成熟階段 (D) 排卵
29. 魚會畏光，可能是缺乏下列何種維生素？
(A) 維生素 A (B) 維生素 B₁ (C) 維生素 B₂ (D) 維生素 B₆
30. 下列有關必需胺基酸的敘述，何者正確？
(A) 生物體必須能自行合成
(B) 不同魚種其必需胺基酸之種類與需求皆相同
(C) 一般魚類之必需胺基酸有 13 種
(D) 必須由食物中獲得之胺基酸
31. 下列那兩種系列的脂肪酸，為海水魚的必需脂肪酸？
(A) n-6, n-9 系列脂肪酸 (B) n-3, n-6 系列脂肪酸
(C) n-3, n-7 系列脂肪酸 (D) n-7, n-9 系列脂肪酸
32. 下列何種生物，無法在其體內自行合成固醇類之物質？
(A) 人類 (B) 海水魚 (C) 淡水魚 (D) 蝦類
33. 下列何種生物，對碳水化合物之利用率最差？
(A) 陸上畜產動物 (B) 草食性魚類 (C) 雜食性魚類 (D) 肉食性魚類

34. 下列何者皆為脂溶性維生素？
(A) 維生素 D、E、K (B) 維生素 D、C、K
(C) 維生素 B、D、K (D) 維生素 B、C、D
35. 缺乏下列何種維生素之鮭、鱒魚類會產生脊椎骨彎曲之症狀？
(A) 維生素 A (B) 維生素 B (C) 維生素 C (D) 維生素 E
36. 下列有關腸炎弧菌的敘述，何者不正確？
(A) 好溫菌，在 5°C 以下無法生存
(B) 吃含本菌污染生魚片或海鮮，較易感染腸炎
(C) 該菌在不加鹽培養基中即可培養生長
(D) 腸炎弧菌可分離自海水、海產魚及腸炎病人糞便
37. 魚類遭到農藥急性中毒時，對魚體最主要會造成下列何種傷害？
(A) 魚的中樞神經受損，呈現不安、無力、呼吸困難等現象
(B) 肝及胰臟細胞的 RNA 減少，以致蛋白質合成機能減退
(C) 農藥殘留於魚體脂肪內，使肝、腎臟受到損害
(D) 魚肌肉萎縮
38. 魚類的膠原蛋白是屬於那一類的蛋白質？
(A) 肌漿蛋白 (B) 硬蛋白 (C) 肌球蛋白 (D) 肌凝蛋白
39. 紅肉魚的肌肉會帶有紅色，是因為含有下列那兩種物質？
(A) 茄紅素、肌紅素 (B) 肌紅素、血紅素
(C) 茄紅素、胡蘿蔔素 (D) 茄紅素、血紅素
40. 魚死後硬直，是因為肌肉組織出現何種變化？
(A) 脫水 (B) 短縮 (C) 纖維化 (D) 釋出酵素
41. 下列有關包冰的敘述，何者正確？
(A) 將新鮮的魚浸在 0.5~4°C 的冰水中
(B) 將新鮮的魚以清水噴霧使魚體包覆一層冰
(C) 不可加入抗氧化劑
(D) 目的是防止魚肉氧化及水分蒸發
42. 日本料理的味噌醃漬屬於下列何種調味品？
(A) 浸漬調味品 (B) 鹽醬調味品 (C) 調味醃漬品 (D) 發酵調味品

【背面尚有試題】

43. 下列那一種魚是製作柴魚的主要材料？
(A) 鯖魚 (B) 鱈魚 (C) 鰺魚 (D) 鯉魚
44. 若愛吃生魚片又怕感染寄生蟲病，則吃下列那一種生魚片可以比較放心？
(A) 龍蝦 (B) 香魚 (C) 毛蟹 (D) 鱧魚
45. 下列何種菌屬是導致霍亂、腸炎的元兇？
(A) 產氣單胞菌屬 (*Aeromonas*) (B) 弧菌屬 (*Vibrio*)
(C) 假單胞菌屬 (*Pseudomonas*) (D) 桿菌屬 (*Bacillus*)
46. 一般所稱的凍結貯藏，其溫度至少必須低於：
(A) -30°C (B) -20°C (C) -18°C (D) -2°C
47. 基於大量處理流程及保持魚介類原有之風味，應選擇那一階段的原料來加工？
(A) 自家消化中 (B) 自家消化後 (C) 硬直中 (D) 解硬後
48. 有關凍結與解凍對於冷凍原料品質的影響，下列敘述何者錯誤？
(A) 凍結時應快速通過 $-5\sim 0^{\circ}\text{C}$ 之溫度帶
(B) 解凍時應快速通過 $-5\sim 0^{\circ}\text{C}$ 之溫度帶
(C) 凍結速度比凍結終溫對品質之影響重要
(D) 解凍速度比解凍終溫對品質之影響重要
49. 使用魚類內臟製造魚溶漿，最適加熱溫度為何？
(A) $40\pm 5^{\circ}\text{C}$ (B) $50\pm 5^{\circ}\text{C}$ (C) $60\pm 5^{\circ}\text{C}$ (D) $70\pm 5^{\circ}\text{C}$
50. 一九八二年的海洋法公約規定了整套深海底天然資源的探採制度；其所謂深海底是指：
(A) 200 公尺以下的海底 (B) 大陸棚外的海底
(C) 公海下的海底 (D) 3000 公尺以下的海域

【以下空白】

公告 試題

公告 試題