

九十四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，答錯不倒扣。
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。
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. 超市販賣的梅花肉是指豬屠體哪個部位的肉？
(A) 後腿肉 (B) 腹脇肉 (C) 上肩肉 (D) 腰內肉
2. 下列何者是冷凍食品較佳的食物衛生品質指標菌？
(A) 葡萄球菌屬 (*Staphylococcus*) (B) 大腸桿菌群 (*coliform*)
(C) 好氣性菌數 (aerobic plate count) (D) 腸球菌 (*Enterococcus*)
3. 經常吃未經加熱或加熱不完全的淡水螺肉、淡水魚時，容易感染下列何種寄生蟲？
(A) 鞭蟲 (B) 中華肝吸蟲 (C) 蛔蟲 (D) 無鉤條蟲
4. 最近報紙報導外國數百萬件食品因含有致癌非法色素而被下架，依此，則下列何者是台灣食品衛生法規禁止使用之色素？
(A) 紅色 6 號 (New Coccin) (B) 紅色 7 號 (Erythrosine)
(C) 蘇丹 1 號 (Sudan 1) (D) 紅色 40 號 (Allura Red AC)
5. 防止肉類、魚貝類等色澤之變化，下列何者是較適當的貯藏溫度之範圍？
(A) $-2 \sim -10^{\circ}\text{C}$ (B) $-10 \sim -18^{\circ}\text{C}$ (C) $-18 \sim -26^{\circ}\text{C}$ (D) -40°C 以下
6. 市售機能性食品 EPA (Eicosapentaenoic acid) 製品，其碳數有幾個？
(A) 16 (B) 18 (C) 20 (D) 22
7. 下列市售各種酒中，何者所含酒精濃度最低？
(A) 20 度料理米酒 (B) 玉泉葡萄酒 (C) 玉泉清酒 (D) 福祿白蘭地
8. 下列何者是蕃茄採用熱破碎 (hot-break) 取汁之目的？
(A) 抑制果膠酵素 (B) 加速沉澱 (C) 加速澄清 (D) 活化果膠酵素
9. 台灣觀光地區經常販賣魚類乾燥製品，其中之一原料河豚若含有河豚毒時，則下列何者是其主成分？
(A) Saxitoxin (B) Ciguatoxin (C) Tetrodotoxin (D) Maitotoxin
10. 食物中毒原因菌非常多，下列何者屬於嫌氣性菌？
(A) *Escherichia coli* (B) *Clostridium botulinum*
(C) *Bacillus cereus* (D) *Staphylococcus aureus*
11. 在市售魚罐頭製品中，下列何種原料較容易產生蜂巢肉 (Honey comb) 現象？
(A) 虱目魚 (B) 秋刀魚 (C) 鮪魚 (D) 沙丁魚
12. 市售肉乾屬於中濕性食品 (intermediate moisture food, IMF)，其水活性一般都控制在何種範圍內？
(A) 0.08 ~ 0.33 (B) 0.34 ~ 0.59 (C) 0.60 ~ 0.85 (D) 0.86 ~ 0.99
13. 所謂酸性食品是指經攝取代謝後在體內呈酸性之食品，依此，則下列何者是屬於酸性食品？
(A) 牛奶 (B) 牡蠣 (C) 檸檬 (D) 香蕉
14. 市售皮蛋製品中其蛋黃會出現綠色現象，其綠色之主要成分是哪下列何種化合物？
(A) 氯化鐵 (B) 磷酸鐵 (C) 硫酸鐵 (D) 硫化鐵
15. 下列何者是屬於近年來食品界所談論之轉化脂肪 (trans fats)？
(A) 酥油 (B) 橄欖油 (C) 黃豆油 (D) 棕櫚油

16. 下列何種產品與乳酸發酵無關？
(A) 酸白菜 (B) 酸菜 (C) 發酵香腸 (D) 豆腐乳
17. 下列何者屬於蛋白質？
(A) 蠟 (B) 血紅素 (C) 幾丁質 (D) 類固醇
18. 外銷 21 LB 火腿罐頭肉製品，其重量大約等於多少 kg？
(A) 21 (B) 15.5 (C) 9.5 (D) 7
19. 前一陣子發生綠牡蠣 (green oyster) 問題，主要原因除珪藻附著以外，可能是受到下列哪一種重金屬沉積於體內所造成？
(A) Cu (B) As (C) Cd (D) Zn
20. 市售潮鯛水產製品，所呈現的安定美麗鮮豔桃紅色之外觀，是在加工時使用下列何種氣體所導致？
(A) Cl₂ (B) NO₂ (C) CO (D) O₂
21. 己二烯酸的抑菌效果受 pH 值影響很大，依此，則在下列哪一項抑菌效果最佳？
(A) pH5 (B) pH6 (C) pH7 (D) pH8
22. 提高葡萄汁糖度或低酒精啤酒製造，以應用下列何種加工技術較為理想？
(A) 超過濾法 (B) 逆滲透法 (C) 微過濾法 (D) 電透析法
23. 下列哪一項是目前流行中鏈脂肪酸的最佳來源？
(A) 黃豆油 (B) 玉米油 (C) 牛油 (D) 椰子油
24. 大部分細菌在下列哪一類食品中最不容易生長？
(A) 雞蛋蛋白 (B) 肉汁 (C) 豆漿 (D) 牛乳
25. 關於 HACCP (Hazard analysis and critical control point) 之敘述，下列何者不正確？
(A) 一種預防系統
(B) 食品的稽查計劃
(C) 管制點包括原料、成品、銷售、貯存
(D) 無法消除之危機應停止生產
26. 有關豆乳皮之特性，下列敘述何者正確？
(A) 成分以油脂為主
(B) 是豆乳加熱 80°C 以上表面所形成之薄膜
(C) 是豆腐乾燥而成
(D) 乾豆乳皮之成分含 50 % 以下之蛋白質
27. 有關市售納豆 (natto) 之特性，下列敘述何者正確？
(A) 原料為大豆的發酵產品
(B) 發酵菌種為嫌氣性細菌
(C) 發酵菌種為黴菌
(D) 品質與原料蒸煮程度無關
28. 製造冷凍液蛋時，通常會添加下列哪一項物質來防止解凍後蛋黃之膠化現象？
(A) 奶油 (B) 酒精 (C) 糖 (D) 醋酸鹽

29. 馬鈴薯片加工前，原料須先於 20°C 左右保存一段時間，其主要目的為何？
(A) 減少還原糖 (B) 增加還原糖 (C) 加速油炸褐變 (D) 活化果膠酵素
30. 澱粉糊化後以 X 光繞射進行檢測，則下列敘述，何者正確？
(A) 穀類澱粉有 B 型曲線 (B) 沒有尖峰產生
(C) 根莖類澱粉有 A 形曲線 (D) 可觀察 α 澱粉之微結晶構造
31. 有關水果特性之敘述，下列何者正確？
(A) 有機酸含量一般在 5 % 以上 (B) 所含糖之成分以葡萄糖的甜度最高
(C) 所含糖之成分以果糖的甜度最高 (D) 蛋白質含量在 4 % 以上
32. 沙拉油經下列何種技術處理，可防止在低溫貯存時產生渾濁？
(A) 脫膠 (degumming) (B) 冬化 (winterization)
(C) 脫臭 (deodorization) (D) 漂白 (bleaching)
33. 下列何者最不可能參與梅納反應 (Maillard reaction)？
(A) 蛋白質 (B) 葡萄糖 (C) 半乳糖 (D) 乙烯
34. 下列有關利用放射線對於食品貯存的敘述，何者錯誤？
(A) 可以滅菌 (B) 可以抑制馬鈴薯發芽
(C) 可以產生高熱抑制酵素作用 (D) 可以驅除有害昆蟲
35. 下列有關啤酒瓶使用之輕量、化學強化玻璃瓶 (chemical strengthening treatment, CST) 之敘述，何者正確？
(A) 材質中鉀離子取代鈉離子 (B) 重量強化(增加) 30 % 左右
(C) 玻璃表面 SiO_2 網目構造以 CaCl_2 取代 (D) 玻璃表面 SiO_2 網目構造以 TiO_2 取代
36. 採用浸漬冷凍 (immersion freezing) 時，下列何者為常用之極冷劑 (cryogenic liquid)？
(A) 液態氨 (B) 糖水 (C) 氮氣 (D) 液態氮
37. 下列何種包裝之番茄蜜餞，經長期貯存後所呈現的褐變最嚴重？
(A) 真空包裝 (B) 密封馬口鐵罐 (C) 充氮包裝 (D) 透氣包裝
38. 下列何者為蔬果進行兩段殺菁 (stepwise blanching) 之目的？
(A) 使質地軟化 (B) 使質地硬化
(C) 滅菌 (D) 抑制脂質分解酵素
39. 下列何者為低甲氧基果膠質物質之特性？
(A) 必須在含糖 50 % 以上條件時才能凝膠
(B) pH 值需小於 3 時才會凝膠
(C) 屬於離子結合型果膠物質
(D) 溫度需高於 60°C 才會凝膠
40. 下列何者不是貯存溫度超過玻璃轉化溫度 (glass transition temperature) 時，可能導致的現象？
(A) 冰淇淋乳糖結晶析出 (B) 非晶型粉末結塊
(C) 巧克力白粉化 (D) 果汁粉色澤品質穩定

41. 下列何者不是以大豆爲主原料之一的發酵產品？
(A) 味噌 (B) 醬油 (C) 天貝 (Tempeh) (D) 甜麵醬
42. 採用真空油炸之洋蔥圈產品，較採用一般油炸方式之洋蔥圈產品，會產生下列何種現象？
(A) 組織蓬鬆 (B) 含水量較高
(C) 油炸溫度較高 (D) 組織緊密
43. 下列何者可降低滅菌時微生物的耐熱性？
(A) 添加蔗糖 (B) 添加蛋白質
(C) 添加磷酸鹽 (D) 添加油脂
44. 有關酥油 (shortening) 之製作，下列敘述何者不正確？
(A) 酥油水分含量高，故呈現白色
(B) 需經過冷卻固化及捏合過程
(C) 需拌入空氣以強化可塑性
(D) 多以硬化植物油爲原料
45. 在波蘿麵包與天使蛋糕製作過程中，二者膨發原理的最主要不同點爲何？
(A) 乳化劑有無添加 (B) 使用油脂種類
(C) 砂糖之添加 (D) 前者有發酵熟成，後者直接烘烤
46. 果汁採用高壓 (high pressure, $500 \text{ kg} / \text{cm}^2$ 以上) 技術處理時，下列何者不是其主要目的？
(A) 脫氣 (B) 滅菌 (C) 殺菁 (D) 保色
47. 下列何者不屬於蒸餾酒？
(A) 米酒頭 (B) 小米酒 (C) 高粱酒 (D) 白蘭地
48. 有關食品加工新技術之使用，下列敘述何者正確？
(A) 紅外線照射可使食品表面升溫
(B) 微波只可使食品表面極性分子振動產熱
(C) γ 射線穿透力較 β 射線弱
(D) γ 射線可破壞食品共價鍵並產生熱
49. 下列何者與百香果汁產生沉澱現象的相關性最小？
(A) 澱粉 (B) 單寧 (C) 蛋白質 (D) 維生素 C
50. 有關葉綠素特性，下列敘述何者正確？
(A) 酸性條件下會脫鈣，導致褐變
(B) 幾乎各種之加工形式都會導致葉綠素破壞
(C) 經 γ 射線照射後，可維持長時間之色澤穩定
(D) 鹼性比酸性條件，更容易導致脫鎂褐變

【以下空白】

公告 試題

公告
試題

公告 試題