

九十六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. 請核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 請檢查答案卡、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3. 本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷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。

- 下列何種單醣一般不作為甜味物質使用？
(A) 果糖 (B) 半乳糖醛酸 (C) 山梨糖醇 (D) 葡萄糖
- 下列何者以葡甘露聚醣 (glucomannan) 為碳水化合物的主要成分？
(A) 玉米 (B) 地瓜 (C) 芋頭 (D) 蒟蒻
- 下列何者為金黃色葡萄球菌的最低水活性需求值？
(A) 0.86 (B) 0.90 (C) 0.95 (D) 0.99
- 水產煉製品之製造，主要是利用鹽溶性蛋白質的何種特性？
(A) 還原特性 (B) 皂化特性 (C) 凝膠特性 (D) 起泡特性
- 下列何者主要為酵素性褐變導致的結果？
(A) 牛蒡削皮後褐變的形成 (B) 葡萄酒中酒石的產生
(C) 焦糖色素的形成 (D) 糖胺縮合產物的形成
- 下列何者是暗乾肉形成的主要原因之一？
(A) pH 值無法下降 (B) 乳酸大量形成 (C) 肝醣大量累積 (D) pH 值快速下降
- 蟹類之血液色素蛋白，主要以下列何者作為中心金屬？
(A) 錳 (B) 鋅 (C) 鐵 (D) 銅
- 生鮮香蕉貯存時為保持品質，其貯存溫度以下列何者最為適合？
(A) 15°C (B) 8°C (C) 4°C (D) 1°C
- 油脂的飽和度愈大，則下列何者正確？
(A) 黏度愈小 (B) 光折射率愈高
(C) 熔點愈高 (D) 室溫下愈易呈現液體狀
- 下列何者屬於低甲氧基果膠產品？
(A) 洋菜 (B) 愛玉 (C) 龍鬚菜膠 (D) 紫菜膠
- 糖果製造時，添加羧甲基纖維素 (CMC) 之主要目的為何？
(A) 防止糖結晶的形成 (B) 調整糖果的酸鹼值
(C) 增加甜味 (D) 增加香氣
- 製造巧克力時，常添加下列何種物質以降低黏度？
(A) 海藻酸鈉 (sodium alginate) (B) 大豆卵磷脂 (soybean lecithin)
(C) 洋菜 (agar) (D) 澱粉 (starch)
- 下列何者屬於蛋白質變性後，經抽絲或擠壓而組織化的產品？
(A) 素肉 (B) 豆腐 (C) 貢丸 (D) 魚丸
- 市售牛奶若以超高溫滅菌 (UHT)，則下列何者最有可能為其滅菌條件？
(A) 100°C，30 秒 (B) 135°C，2 秒 (C) 75°C，15 秒 (D) 65°C，30 分

15. 雞蛋貯存時，有關其品質的變化，下列何者正確？
(A) 氣室變小 (B) pH 值下降 (C) 比重增加 (D) 卵磷脂分解
16. 下列何種加工技術可用來滅菌及產生熱香氣，故可應用於烘烤食品？
(A) 高壓 (B) 微膠囊化 (C) 紅外線照射 (D) 紫外線照射
17. 有關玻璃轉化溫度 (glass transition temperature, T_g) 在食品工業上之應用，下列敘述何者正確？
(A) 食品貯存在其 T_g 以下，則食品極不穩定
(B) 含糖量高的小西餅製作過程中，糖會與澱粉競爭水分及提高澱粉的 T_g
(C) 添加麥芽糊精，則食品系統會形成較多氫鍵而降低 T_g
(D) 米澱粉經修飾 (modification) 處理，可提高其 T_g ，而降低其糊化溫度
18. 鮪魚製作罐頭時，其變性肌紅蛋白及氧化三甲胺可能與含硫胺基酸作用，而產生下列何種顏色？
(A) 紅色 (B) 黃色 (C) 白色 (D) 藍綠色
19. 下列何種乾燥技術，是在真空環境下脫去水分？
(A) 泡沫乾燥 (B) 冷凍乾燥 (C) 鼓形乾燥 (D) 熱風乾燥
20. 目前輻射食品，多以下列何者為主要放射線來源？
(A) 紅外線 (B) 紫外線 (C) γ -射線 (D) 微波
21. 馬口鐵罐捲封時，下列何種鈎疊率 (Over Lap %) 可符合中國國家標準 (CNS)？
(A) 1% (B) 10% (C) 30% (D) 70%
22. 若其他條件相同，則下列四種蔬果的紅色素水萃液，何者在 pH5.0 比在 pH2.0 條件下保存時，紅色穩定性更佳？
(A) 紅甜菜 (B) 草莓 (C) 櫻桃 (D) 桑葚
23. 下列何者為細胞壁在蔬果加熱時，質地軟化的主要關鍵成分？
(A) 蔗糖 (B) 蛋白質 (C) 澱粉 (D) 果膠
24. 有關高筋麵粉與低筋麵粉特性之比較，下列何者正確？
(A) 低筋麵粉蛋白質含量較高 (B) 低筋麵粉所含雙硫鍵比例較高
(C) 高筋麵粉較適合做麵包 (D) 高筋麵粉較適合做海綿蛋糕
25. 重量相同時，下列何種糖對於提高糖漬品之滲透壓效果最好？
(A) 蔗糖 (B) 葡萄糖 (C) 麥芽糖 (D) 水蘇糖
26. 下列食用油，何者屬於半乾性油 (碘價 100-130)？
(A) 橄欖油 (B) 椰子油 (C) 紅花籽油 (D) 芝麻油
27. 下列有關紅豆特性之敘述，何者不正確？
(A) 蛋白質含量約 40% (B) 澱粉含量約 50-55%
(C) 澱粉糊化溫度 72-75°C (D) 脂質含量約 1-2%

28. 下列何者不是參與味噌製程的發酵菌種？
(A) *Aspergillus oryzae* (B) *Actinomucor elegans*
(C) *Saccharomyces rouxii* (D) *Pediococcus halophilus*
29. 下列何者為天然甜味劑？
(A) 阿斯巴甜 (aspartame) (B) 甘草素 (glycyrrhizin)
(C) 糖精 (saccharin) (D) 塞克拉美 (cyclamate)
30. 葡萄酒有機酸含量之測定，主要以下列何者為主？
(A) 乳酸 (B) 蘋果酸 (C) 酒石酸 (D) 檸檬酸
31. 下列酵母菌，何者是醬油之發酵菌種？
(A) *Saccharomyces cerevisiae* (B) *Saccharomyces carlsbergensis*
(C) *Saccharomyces rouxii* (D) *Saccharomyces ellipsoideus*
32. 高粱醋的正常釀造過程中，不包含下列何種作用？
(A) 糖化作用 (B) 醋酸發酵 (C) 酒精發酵 (D) 乳酸發酵
33. 所謂發泡葡萄酒 (sparkling wine)，主要是含有下列何種氣體？
(A) CO₂ (B) CO (C) O₂ (D) N₂
34. 下列菌株，何者在正常條件下，不會造成醃漬物 (如福神菜) 之腐敗現象？
(A) 枯草菌 (B) 丁酸菌 (C) 乳酸菌 (D) 產膜酵母
35. 下列何者以黃豆為原料，且經由麴菌 (*Rhizopus oligosporus*) 發酵而成？
(A) 納豆 (B) 豆瓣醬 (C) 味噌 (D) 天貝
36. 冰淇淋的製程中，陳化 (aging) 作用之主要目的為何？
(A) 均質作用 (B) 增加黏稠性 (C) 促進冰晶形成 (D) 攪入空氣
37. 有關乳化劑之敘述，下列何者不正確？
(A) 乳化劑同時具有親水端及親油端
(B) 卵磷脂可當作乳化劑
(C) 乳化劑可降低水之表面張力
(D) 一般親水性強之乳化劑多使用於油中水滴型 (W/O) 乳化液
38. 有關添加物與其功用之關係，下列何者正確？
(A) 磷酸鹽 - 漂白劑 (B) 蘇打粉 - 甜味劑
(C) 海藻酸鈉 - 增黏劑 (D) D-山梨醇 - 膨脹劑
39. 工業上製造生啤酒時，主要是採用下列何種膜處理技術？
(A) 微過濾法 (B) 超過濾法 (C) 逆滲透法 (D) 奈米過濾法
40. 有關真空油炸之敘述，下列何者正確？
(A) 可保持製品之鮮明顏色 (B) 油炸溫度為 200°C
(C) 產品水分含量約 20% 以上 (D) 於 760 torr 壓力油炸

41. 一般供製造糖果所用的低脂肪可可，其脂肪含量為何？
 (A) 20-24 % (B) 12-20 % (C) 8-12 % (D) 4-8 %
42. 一般麵筋主要是由何種原料所製成？
 (A) 大麥 (B) 蕎麥 (C) 小麥 (D) 燕麥
43. 下列何者為傳統碗粿產品之主要原料？
 (A) 小麥穀粉 (B) 糯米 (C) 粳米 (D) 秈米
44. 下列何者屬於杜蘭小麥 (durum wheat) 麵粉所製成的產品？
 (A) 通心麵 (B) 拉麵 (C) 油麵 (D) 冬粉
45. 有關牛乳加工過程中，可能產生的變化，下列何者正確？
 (A) 酪蛋白與棉實糖 (raffinose) 加熱會形成梅納反應
 (B) β -乳球蛋白加熱變性會產生臭味
 (C) 牛乳之焦糖味主要由脂肪變化而來
 (D) 乳清之免疫球蛋白屬於熱安定蛋白質
46. 下列市售產品，何者屬於以胺基酸為主要呈味來源之調味料？
 (A) 辣椒醬 (B) 豆瓣醬 (C) 甜麵醬 (D) 味精
47. 有關薯類加工之敘述，下列何者正確？
 (A) 馬鈴薯切片後只會發生非酵素性褐變
 (B) 甘藷屬於塊莖類薯類
 (C) 甘藷在酸性條件下會發生綠變 (green discoloration)
 (D) 樹薯粉俗稱太白粉
48. 在製糖過程中，經分蜜程序，但未達乾燥精製前，可得到下列何種產品？
 (A) 糖蜜 (B) 二級砂糖 (C) 冰糖 (D) 一級特砂糖
49. 稻穀收割後，以輾穀機去除稻殼 (husk) 所得到的產品為何？
 (A) 白米 (B) 糙米 (C) 胚芽米 (D) 精白米
50. 關於釀製蔭油，下列敘述何者不正確？
 (A) 使用 *Aspergillus oryzae* 菌種 (B) 黃豆為主原料
 (C) 蔭豉為蔭油之副產品 (D) 若添加糯米粉形成糊狀，即成為蔭油膏

【以下空白】

公告 試題

公告 試題

公告 試題