4-11-1

公告試題僅供參考

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

114 學年度科技校院四年制與專科學校二年制
統　一　入　學　測　驗　試　題　本

食　品　群

專業科目(一)：食品加工、食品加工實習

【注　意　事　項】

1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
2.請檢查答案卡(卷)、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.本試題本共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試題本最後一題後面有備註【以下空白】。
4.本試題本均為單一選擇題，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(卷)同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
6.本試題本空白處或背面，可做草稿使用。
7.請在試題本首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼及姓名，考完後將「答案卡(卷)」及「試題本」一併繳回。

准考證號碼：□□□□□□□□　　姓名：＿＿＿＿＿＿

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼及姓名，再翻閱試題本作答。

公告試題僅供參考

1. 有關食品中營養素組成分的敘述，下列何者正確？
(A) 每公克醣類可產生4大卡熱量　(B) 寡醣不被腸道益生菌利用
(C) 澱粉為動物能量的儲存形式　(D) 蛋白質比醣類更適合作為熱量來源

2. 下列何者是市售包裝食品須於其營養標示中呈現之項目？
①糖
②防腐劑
③反式脂肪
④熱量
(A) ①②③　(B) ①②④　(C) ①③④　(D) ②③④

3. 有關維生素在人體生理功能的敘述，下列何者正確？
(A) 維生素A參與膠原蛋白生合成　(B) 維生素B_1缺乏會造成腳氣病
(C) 維生素C缺乏會造成夜盲症　(D) 維生素D可幫助鐵吸收

4. 有關麵粉熟成的敘述，下列何者錯誤？
(A) 可提升類胡蘿蔔素含量　(B) 具有漂白作用
(C) 可改善其質地與彈性　(D) 指小麥磨粉後經儲藏一段時間之方法

5. 有關蒟蒻特性的敘述，下列何者正確？
(A) 酸性條件下加熱製成　(B) 以水溶性纖維為主
(C) 高熱量且易消化　(D) 為半乳醣醛酸所組成

6. 有關紅豆羊羹製作原料及加工的敘述，下列何者錯誤？
(A) 以杯水法判定濃縮物有聚集情形，表示加熱尚不足
(B) 洋菜又名寒天，使用時須先加水浸泡
(C) 加熱可使洋菜溶解
(D) 以洋菜作為凝固劑

7. 有關饅頭製作及其品質的敘述，下列何者錯誤？
(A) 添加酵母菌進行發酵　(B) 以低筋麵粉為主要原料
(C) 品質好的饅頭表面平滑光亮　(D) 產品係以蒸炊方式製成

8. 有關豆漿製品豆臭味的敘述，下列何者正確？
(A) 因加熱產生梅納反應所致
(B) 係與脂質氧化酶(脂質加氧酶)有關
(C) 與黃豆原料中的寡醣組成有關
(D) 因蛋白質裂解生成含硫化合物所致

9. 有關市售碗粿製作的敘述，下列何者正確？
(A) 以秈米為原料製成
(B) 於50℃下進行糊化
(C) 通常以新米為原料製作
(D) 以牙籤測試沾上麵糊(粉漿)為不透明表示已經蒸熟

10. 下列何者不屬於食品加工之物理化學性柵欄技術(hurdle technology)？
(A) 醋酸鈉　(B) 己二烯酸鉀　(C) 有益優勢菌　(D) 丙二醇

公告試題僅供參考

11. 有關市售竹輪的製作流程，於成型後最常用的加熱方式，下列何者正確？
(A) 蒸熟　(B) 焙烤　(C) 水煮　(D) 油炸

12. 有關食品低溫保藏造成品質劣變及其防止方法，下列何者正確？
(A) 香蕉冷藏時，其溫度應越低越好
(B) 肉品經慢速凍結，可減少解凍時滴液流失
(C) 食品冷藏過程會因濃縮效應導致蛋白質變性
(D) 植物性食材冷凍前應先殺菁以抑制酵素作用

13. 有關蛋品加工處理的敘述，下列何者正確？
(A) 液蛋的殺菌主要是針對沙門氏菌
(B) 醃漬鹹鴨蛋隨其時間增加，蛋黃及蛋白都會逐漸凝固
(C) 市售皮蛋製作，主要是利用硫化氫促使蛋白質變性凝膠
(D) 蛋粉的除糖處理應於乾燥後進行，避免於貯存期間發生褐變

14. 有關果醬中果膠凝膠原理的敘述，下列何者正確？
(A) 高甲氧基果膠其所含甲氧基含量在7%以上
(B) 使用逆滲透水有助於低甲氧基果膠之凝膠
(C) 高甲氧基果膠之凝膠影響因子為鈣及果膠含量
(D) 低甲氧基果膠之凝膠影響因子為酸、糖及果膠含量

15. 有關通氧量對微生物生長影響的敘述，下列何者正確？
(A) 乳酸菌發酵時需通入空氣　(B) 黴菌培養時需進行厭氧發酵
(C) 酵母菌在釀酒時需通入空氣　(D) 醋酸菌液態發酵時需通入空氣

16. 有關蜜餞糖漬處理對其品質影響的敘述，下列何者正確？
(A) 糖的分子量越大滲透性越大
(B) 採用真空浸漬可加速糖漬速率
(C) 糖漬的溫度越高，蜜餞的品質越好
(D) 糖液的糖度與果肉的糖度差越高越好

17. 有關啤酒釀造製程，添加大麥芽之主要目的，下列何者正確？
(A) 抑制雜菌的繁殖　(B) 增加啤酒的澄清度
(C) 增強澱粉分解酵素能力　(D) 提供啤酒的苦澀味

18. 下列何種澱粉糖之性質與其葡萄糖當量 (dextrose equivalent, DE) 呈正相關？
(A) 黏度　(B) 滲透壓　(C) 吸濕性　(D) 分子量

19. 有關市售鹽鯖與鹽小卷製程步驟，下列何者正確？
(A) 鹽小卷製程：小卷前處理→洗淨滴乾→假漬→水洗→本漬→成品
(B) 鹽小卷製程：小卷前處理→洗淨滴乾→鹽漬→水洗→成品
(C) 鹽鯖製程：魚體前處理→洗淨滴乾→去頭尾取魚片→剝皮→鹽漬→成品
(D) 鹽鯖製程：魚體剖開前處理→洗淨滴乾→假漬→水洗→本漬→成品

20. 海蜇皮係屬於下列何種製品？
(A) 燻製品　(B) 素乾品　(C) 鹽藏品　(D) 調味乾製品

21. 有關預糊化米加工及其品質的敘述，下列何者錯誤？
(A) 產品呈現 β 澱粉狀態　(B) 不須再經糊化處理
(C) 可以高溫加熱及乾燥處理獲得產品　(D) 具有即食特性

公告試題僅供參考

22. 有關中式麵食加工的敘述，下列何者正確？
(A) 發粉類麵食藉由酵母菌發酵使其蓬鬆
(B) 蛋黃酥係屬於糕(漿)皮類麵食的一種
(C) 酥(油)皮麵類因油皮的麵筋膨脹產生層次感
(D) 水煎包及叉燒包兩者皆屬於燙麵類製品

23. 有關鮮乳加工及其品質的敘述，下列何者正確？
(A) 加工流程的順序為預熱→殺菌→均質→冷卻
(B) 均質化之主要目的，是為防止乳品中的蛋白質變性
(C) 可利用 HTST 條件(72～75℃、2～4秒)進行殺菌
(D) 依 CNS 規定，中脂鮮乳之乳脂肪含量在 1.5～3.0%之間

24. 有關肉品加工及其品質的敘述，下列何者錯誤？
(A) 薩拉米香腸(salami)是經由乳酸菌發酵產生獨特香氣與酸味
(B) 漢堡肉餅在肉品加工分類上，是屬於重組肉的加工產品
(C) 醃漬肉品中添加抗壞血酸做為保水劑，以提升產品口感
(D) 煙燻肉品中的多元酚成分，可防止肉品中脂質的氧化酸敗

25. 雞蛋的檢測結果，下列何者最為新鮮？
(A) 氣室直徑介於 10～15 cm
(B) 以 pH 計檢測，其 pH 值為 9.1
(C) 在搖晃時，沒感受到任何振動聲音
(D) 以濃厚蛋白高度與蛋重計算所得之霍氏單位為 30

26. 有關果蔬類在採收後之生理變化的敘述，下列何者正確？
(A) 蔬菜採收後仍會進行呼吸作用及蒸散作用
(B) 冷凍保藏是保持果蔬採收後品質的最佳方法
(C) 非更性水果(如蘋果)採收後呼吸速率會先上升再下降
(D) 水果由青澀到成熟階段之總醣含量及醣的種類變化不大

27. 有關果蔬汁加工的敘述，下列何者正確？
(A) 葡萄汁的酒石沉澱主要成分是橘皮苷
(B) 澄清果汁製作過程中，可用果膠(分解)酶處理
(C) 果實於榨汁過程須通入空氣，以促進果汁風味之熟成
(D) 熱破碎法製番茄汁，應先預熱後榨汁，以提升果膠(分解)酶活性

28. 有關清酒加工及其品質的敘述，下列何者正確？
(A) 屬於蒸餾酒
(B) 酒精度約 40%
(C) 屬於並行複式發酵
(D) 應以低精白度米為原料

29. 有關傳統米醋的釀造過程，下列何者正確？
(A) 主要進行的化學反應為 $C_6H_{12}O_6 \rightarrow C_2H_5OH + CO_2$
(B) 酒精發酵後應加水稀釋至酒精濃度 10～12 度
(C) 過程依序用到米麴菌、酵母菌及醋酸菌
(D) 為避免汙染，發酵過程應全程緊閉瓶蓋

公告試題僅供參考

30. 有關勞工之勞動三權的敘述，下列何者正確？
①勞動三權包括團結權、選舉權及協商權
②勞工能有自願建立或參加工會之權利
③以怠工、圍堵等團體行動對資方施壓屬於協商權
④當與僱主產生爭議時，勞工可集體罷工爭取權益
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

31. 有關食品加工設備及其產品的配對，下列何者正確？
(A) 擂潰機－奶油糊 (B) 焙炒機－肉酥
(C) 磨漿機－蛋黃醬 (D) 發酵箱－蛋糕

32. 有關以米為原料，其所適用製作加工產品的敘述，下列何者正確？
(A) 粳米又稱蓬萊米，適用於製作米飯及壽司
(B) 糯米含高量直鏈澱粉，適合製作肉粽
(C) 秈米黏度高，適用於製作麻糬及湯圓
(D) 米糕及油飯可以用粳米或秈米製作

33. 有關市售烏魚子製作流程，下列加工順序何者正確？
①取卵巢 ②鹽漬 ③整型 ④水洗脫鹽 ⑤將卵巢表面血液去除 ⑥乾燥
(A) ①→②→③→④→⑤→⑥ (B) ①→②→④→⑤→③→⑥
(C) ①→⑤→②→④→③→⑥ (D) ①→⑤→③→②→④→⑥

34. 有關肉品特性及加工的敘述，下列何者正確？
①動物肌腱的主成分為肌纖維蛋白
②形成肌肉大理石花紋狀的主要成分為脂肪
③暗乾肉(DFD)的肉較軟，係因肉的pH值快速下降所致
④肉品加工中，使用大豆分離蛋白(soy protein isolate)之目的係作為乳化之用
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

35. 有關屠體死後變化的敘述，下列何者<u>錯誤</u>？
(A) 屠體死後僵直過程肌肉中肝醣作用造成乳酸耗盡，使pH值下降
(B) 僵直期間的腺嘌呤核苷三磷酸(ATP)被分解產生磷酸，造成肌肉收縮
(C) 解僵期肌肉經酵素作用進行自家消化，組織變柔軟，稱為熟成
(D) 屠體在死後僵直中的肌肉結著性及保水性低，不適合加工調理

36. 有關咖啡豆原料及其加工的敘述，下列何者正確？
①咖啡品種以阿拉比卡(Arabica)種之市佔率最高
②羅布斯塔(Robusta)品種咖啡適合於即溶咖啡之製造
③咖啡中的單寧酸成分主要提供咖啡苦味來源
④咖啡豆經大量水清洗、去皮、發酵、脫水、乾燥之程序為蜜處理法
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④

公告試題僅供參考

37. 有關魚丸加工流程的順序，下列何者正確？
①魚肉漂水
②擂潰
③加入食鹽及聚合磷酸鹽
④定型
⑤加入調味料
⑥加熱熟製
(A) ①→②→④→⑤→③→⑥　(B) ①→②→⑤→④→③→⑥
(C) ①→③→②→⑤→④→⑥　(D) ①→③→④→②→⑤→⑥

38. 有關貢丸及其製造的敘述，下列何者錯誤？
(A) 加鹽擂潰主要將肌肉中之鹽溶性蛋白質溶出
(B) 可使用細切機(silent cutter)進行打漿
(C) 將肉丸擠入 80～85 ℃的熱水，煮至中心溫度達 72 ℃
(D) 貢丸屬於一種油中水滴型(W/O)的乳化系統

39. 有關評量消費者對樣品之喜好程度，常用於大規模市場調查之感官品評方法，下列何者最合適？
(A) 三角試驗法(triangle test)
(B) 順位試驗法
(C) 描述分析試驗法
(D) 嗜好評分試驗法

40. 有關茶葉製程與產品的敘述，下列何者正確？
①包種茶與烏龍茶為半發酵茶
②普洱茶分類上屬於不發酵茶
③通常不發酵茶的兒茶素含量較全發酵茶者少
④綠茶的製造過程，不經萎凋直接殺菁
(A) ①②　(B) ①④　(C) ②③　(D) ③④

41. 有關蛋製品的製程及原理敘述，下列何者正確？
①蛋黃醬是一種水中油滴型(O/W)乳狀液
②皮蛋的松花為鹼作用過程產生酪胺酸結晶造成
③可添加玉米澱粉於蛋黃醬中，使油水形成乳化作用
④市售洗選蛋的製造順序：洗淨 →雞蛋外觀檢查→照蛋檢查→ 風乾 → 包裝出貨
(A) ①②　(B) ①③　(C) ②④　(D) ③④

42. 有關低溫製冷技術及方式的敘述，下列何者正確？
(A) 氨(NH_3、R717)是利用其狀態變化來傳遞熱量，屬於二次冷媒
(B) 冷凍機的效能係數(COP)越低，表示越環保，冷凍效果也越好
(C) 冷凍機的循環方式依序為蒸發器 → 膨脹閥 → 冷凝器 → 壓縮機
(D) 冷凝器的作用是將冷媒由高溫高壓的氣態冷卻為常溫高壓的液態

公告試題僅供參考

43. 魚肉樣品成分分析結果如表(一)所示，計算其鮮度指標(K 值)為多少%？

表(一)

魚肉成分分析表	
成分名稱	重量 (μg/g 魚肉)
ADP (腺嘌呤核苷二磷酸)	100
AMP (腺嘌呤核苷單磷酸)	20
ATP (腺嘌呤核苷三磷酸)	200
IMP (次黃嘌呤核苷酸)	10
HxR (次黃嘌呤核糖核苷)	50
Hx (次黃嘌呤)	60

(A) 10　(B) 15　(C) 20　(D) 25

44. 取 100 公斤糖度 10°Brix 的草莓及 30 公斤的砂糖，可製作成糖度 65°Brix 的果醬，其成品重量及濃縮率約為多少？
(A) 47.3 公斤；61.5%　(B) 61.5 公斤；47.3%
(C) 84.5 公斤；47.3%　(D) 84.5 公斤；61.5%

45. 下列何者不是使用麴菌釀造的食品？
(A) 豆瓣醬　(B) 味噌　(C) 豆豉　(D) 納豆

46. 有關冷燻法應用於製作煙燻食品的敘述，下列何者正確？
①大部分應用在果蔬食品
②以溫度 35～45℃進行煙燻
③是間接煙燻法的其中一種
④成品鹽味較重、風味較差
(A) ①②　(B) ①③　(C) ②④　(D) ③④

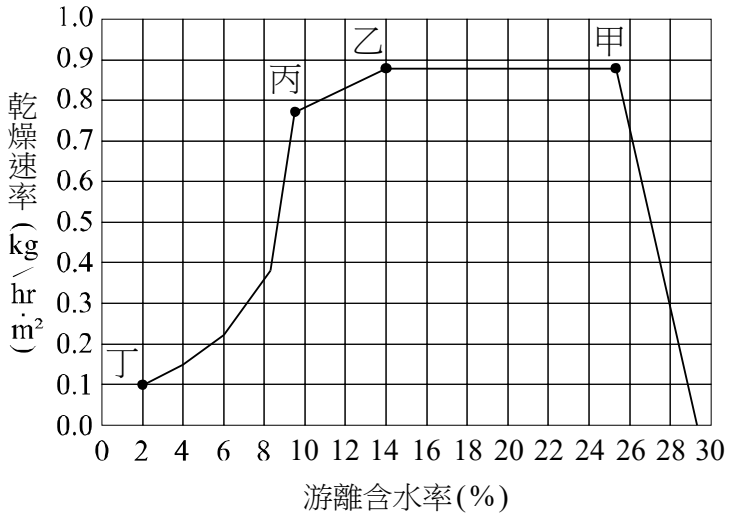
47. 有關食品依 pH 值之分類及其特性的敘述，下列何者正確？
(A) 低酸性食品與酸性食品之分界點為 pH 值 5.0
(B) 酸性罐頭須以 115℃以上高溫高壓滅菌處理
(C) 食品在 pH 值 4.0 以下，肉毒桿菌仍會生長
(D) 我國法規規定低酸性罐頭食品殺菌值必須大於或等於 3.0

48. 有關利用食鹽保藏食品的敘述，下列何者正確？
①酵母菌的耐食鹽濃度比黴菌高
②食鹽可增加水中溶氧量，使嫌氣性菌生長受阻
③食鹽中含有氯離子，會對微生物產生毒害作用
④20%的食鹽濃度可防止細菌繁殖，但有時產膜酵母也會生長
(A) ①②　(B) ①③　(C) ②④　(D) ③④

49. 有關利用放射線照射保藏法的敘述，下列何者正確？
①鈷 60 產生的γ射線，是屬於游離輻射的一種
②用於食品照射的放射線，其波長越長殺菌效果越好
③與γ射線相較，微波是屬於能量較低的電磁波
④以高能射線照射食品時，水分子產生自由基而形成物理性傷害
(A) ①②　(B) ①③　(C) ②④　(D) ③④

公告試題僅供參考

50. 有關食品乾燥速率曲線，如圖(一)所示，其臨界含水率(乙點)的敘述，下列何者正確？



圖(一)

(A) 在恆率乾燥期與減率乾燥期之間的轉折點
(B) 在第一減率乾燥期與第二減率乾燥期之間的轉折點
(C) 在預備乾燥期與恆率乾燥期之間的轉折點
(D) 在減率乾燥期與乾燥終止期之間的轉折點

【以下空白】