


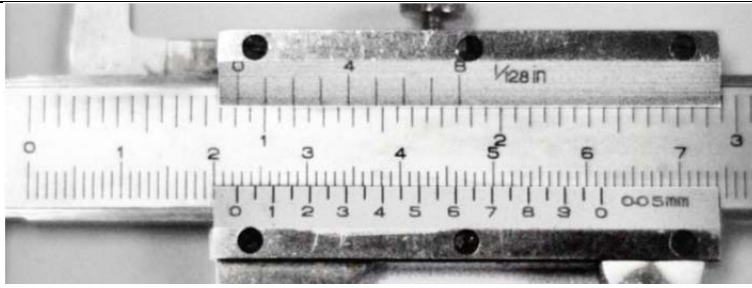
105 學年度技術校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗

食品群（專一）試題

B	1.下列有關食品加工場所及其衛生相關知識的敘述，何者 <u>錯誤</u> ？ (A)加工廠入口處應設有符合規定之洗手設備，並備有清潔劑，且保持清潔 (B)廠內應有良好採光，一般作業區域作業面應保持 200 米燭光以上光度，工作台面應保持在 100 米燭光以上，且使用之光源應不至於改變食品之顏色 (C)加工廠入口處應於適當位置設置更衣室及消毒室，消毒室若使用消毒液時，應隨時補充或更換，以保持其殺菌效果 (D)廠內應該有良好的通風設施及紗窗紗門，依作業特性裝設適當的空氣調節及過濾裝置
D	2.下列有關市售味噌製作的敘述，何者 <u>錯誤</u> ？ ①米味噌主要以米麴及蒸熟大豆為原料製成 ②將食鹽拌入出麴後的米麴，可將菌體酵素排出體外 ③出麴後的米麴或豆麴須用清水洗去黃綠色孢子，以免產品發生黴臭 ④味噌發酵時間越長，成品色澤越淡 (A)①④ (B)②③ (C)②④ (D)③④
C	3.罐型為 401×803 的罐頭，罐身高度最接近下列何者？ (A)4.01 英吋 (B)8.03 英吋 (C)8.19 英吋 (D)12.04 英吋
D	4.下列何者 <u>不是</u> 瓦斯蒸箱的應用範圍？ (A)包子、饅頭之製作 (B)豆麴用之黃豆蒸煮 (C)罐頭製作時之脫氣操作 (D)紅豆湯罐頭之殺菌
C	5.下列圖（一）器具的用途，何者正確？ (A)測量罐頭之上部空隙 (B)測量壓麵機滾輪之間隙 (C)罐頭外部檢查之判別罐頭真空度良好與否 (D)測定罐頭的殺菌值（F value）  圖（一）
B	6.下列有關肉製品煙燻的敘述，何者正確？ ①煙燻處理後之產品表面，細菌數有明顯減少的情形 ②燻材一般選用樹脂含量較少的針葉樹木為宜 ③煙燻成分具有抗氧化作用，可以減少肉製品的酸敗情形 ④法蘭克福香腸煙燻的主要目的為增量 (A)①② (B)①③ (C)②③ (D)③④
C	7.下列有關食品工廠的機器安全規則的敘述，何者 <u>錯誤</u> ？ (A)遵照機器的正確操作方法操作機器，不可用手停止尚在轉動中的機器 (B)禁止將機器防護設備拆下或使其失去作用 (C)機器故障時應該先設法自己排除故障，若故障無法排除時，應報告管理人員 (D)操作機器時應該專心一意，不可與他人閒談
A	8.下列有關淡色醬油與深色醬油及其比較的敘述，何者正確？ (A)淡色醬油通常使用整粒大豆製作 (B)淡色醬油之用水採用鐵分含量較高者 (C)深色醬油的水添加量較多 (D)深色醬油之小麥焙炒程度較淺

B	9.下列有關水產煉製品的敘述，何者正確？ ①播潰過程添加的食鹽，會將肌動凝蛋白自肌肉纖維中充分溶出，以便形成煉製品凝膠的網狀構造 ②魚漿製造完成後須放置於 60℃保溫一段時間，使魚漿本身蛋白質形成網狀結構趨向凝膠化 ③市售水產煉製品的加工流程如下：原料魚→前處理→水漂→脫水→除筋→採肉→播潰→調味→成形→加熱水煮→冷卻→成品 ④市售仿蟹肉乃以冷凍魚漿為原料，解凍後添加 2~3%食鹽再播潰，加入調味料，經過擠壓成細麵條形、加熱膠化後紮成束狀，再敷紅色魚漿於表層並以塑膠膜包覆，切成一定長度後包裝冷凍之 (A)①③ (B)①④ (C)②④ (D)③④
A	10.下列有關肉品加工相關的敘述，何者正確？ ①羊肉含有辛酸和壬酸，故有特殊的羊羶味 ②馬肉的特徵為肝醣含量特多 ③中式香腸屬於乳化型肉製品 ④動物皮、腱、韌帶的主要成分為肌動凝蛋白 (actomyosin) (A)①② (B)①④ (C)②③ (D)②④
D	11.下列有關低溫貯藏食品的敘述，何者正確？ ①R-134a 冷媒的主要成分為二氟二氯甲烷，安全無毒、無腐蝕性、無爆炸性，適合小型冷凍設備，但對地球臭氧層會造成破壞 ②氨是工業冷凍系統中，最主要被使用的冷媒，但因毒性高，容易造成工安事件 ③浮動式冷凍系統屬於緩慢冷凍方式 ④香蕉不宜放於 0.5~1℃貯藏，因易發生低溫障害 (chilling injury) (A)①② (B)①④ (C)②③ (D)②④
C	12.下列有關市售貢丸製作的敘述，何者正確？ ①主要製程為原料肉→切塊→添加食鹽、調味料、重合磷酸鹽、澱粉、肥肉→細切乳化→水煮定形→冷卻→包裝→成品 ②使用溫體肉加工者，播潰過程須加入碎冰以防止蛋白質變性 ③製作過程可添加小麥蛋白提高乳化效果 ④攪拌播潰時，品溫應維持在 12℃以上 (A)①② (B)①③ (C)②③ (D)②④
B	13.下列有關海藻製品的敘述，何者正確？ ①洋菜的融點約 60℃，凝固點約 20℃，融點與凝固點相差 40℃是此膠體的特徵 ②天然洋菜條的傳統製程中，進行的脫水處理是利用戶外的凍乾場，夜間凍結及白天融解的反覆操作，使水分滴滲而流失 ③鹿角菜膠是由紅藻提煉而成，一般含有部分不溶物的碳水化合物飲料，常添加少量的鹿角菜膠以保持溶液的懸浮狀態 ④海藻酸的主要原料為褐藻，其主要成分為半乳糖醛酸 (A)①② (B)②③ (C)②④ (D)③④
A	14.下列有關水產品的敘述，何者正確？ ①市售魚鬆製造過程中，魚肉採取精肉後，置入炒魚鬆機中，一面加熱一面攪拌，使魚肉水分蒸發，肉塊潰散成鬆絮狀，此時稱為魚胚，含水量約 25~40% ②傳統煙燻鯊魚肉時，為避免有苦味，應以大火煙燻為宜 ③傳統魚翅的主要原料為鯊魚鰭，其主要成分為蛋白質 ④魚溶漿 (fish soluble) 是以魚內臟、魚頭或煮汁作為原料，經過分解、濃縮後，製成可溶性消化蛋白膏狀的產品 ⑤市售番茄漬虱目魚罐頭常用的殺菌條件為 100℃、60 分鐘 (A)①③④ (B)①③⑤ (C)②③④ (D)③④⑤

A	15.下列有關水產原料魚類的敘述，何者正確？ (A)K 值 15%的鮪魚為新鮮魚 (B)鯖魚屬於底生性（底棲性）魚類 (C)魚類脂質的特色為含有高量的單元不飽和脂肪酸 (D)新鮮魚的特徵為魚肉略帶有海藻味、腹部膨脹、肉質鬆軟
C	16.下列有關市售柴魚的製作，何者為最適當的加工流程？ (A)原料前處理→裝籠→焙乾→修削→煮熟→冷卻、去骨→發黴→曬乾→成品 (B)原料前處理→裝籠→焙乾→修削→發黴→曬乾→煮熟→冷卻、去骨→成品 (C)原料前處理→裝籠→煮熟→冷卻、去骨→焙乾→修削→發黴→曬乾→成品 (D)原料前處理→裝籠→煮熟→冷卻、去骨→修削→焙乾→曬乾→發黴→成品
D	17.下列有關水產加工品的敘述，何者正確？ ①市售烏魚子最常用的製作流程為烏魚卵→鹽醃→脫鹽→擠血→整型→乾燥→成品 ②Aspergillus flavus 是製造柴魚常用的優良菌種 ③柴魚製程中的發黴過程可增加次黃核苷酸（inosinic acid）的產生 ④乾裙帶菜表面白粉的主要成分為甘露糖醇（mannitol） ⑤外銷冷凍整條吳郭魚最常用加工流程為原料→洗滌、選別、分級→凍結→包冰衣→裝袋、封口→包裝成品→零下 18°C 凍藏 (A)①③④ (B)②③⑤ (C)②④⑤ (D)③④⑤
C	18.下列有關低溫食品的敘述，何者錯誤？ ①溫度降至零下 10°C 以下時具有靜菌作用 ②食品凍藏於 -18~-20°C 期間，食品中未被破壞的脂酶（lipase）活性會被抑制無法作用 ③某食品的冰結點為零下 1°C，若品溫降至零下 20°C 時，其冰結率為 90% ④依政府現行法規的規定，冷藏食品溫度應保持在 7°C 以下 (A)①③ (B)①④ (C)②③ (D)②④
B	19.下列有關水產魚類原料的敘述，何者正確？ ①魚肌肉中肌纖維的結締組織含量較畜產肉類高 ②魚類在漁撈前的生理狀態如果是處於飢餓狀態，死後僵直較快發生 ③一般而言，鱸魚死後僵直期時間較鯖魚長 ④在魚種上，底棲性魚類比洄游性魚類容易發生自體消化作用 (A)①② (B)②③ (C)②④ (D)③④
D	20.食物劣變可區分為物理性變化、化學性變化及生物性變化，下列有關食物劣變的敘述，何者錯誤？ ①蔬果貯藏時，由於呼吸蒸散作用，使水分含量減少、組織變軟，屬於物理性變化 ②由於熟成作用、酵素分解果膠質，使蔬果等植物體組織軟化，屬於化學性變化 ③蔬果中胡蘿蔔素被氧化成無色，屬於生物性變化 ④因自體消化（autolysis）引起食物成分的變化而變質，屬於物理性變化 (A)①③ (B)②③ (C)②④ (D)③④
C	21.圖（二）為游標卡尺（精確度 0.05mm），其主尺刻度每格為 1mm，下列何者最接近圖上所顯示的刻度？ (A)20.55mm (B)20.95mm (C)22.55mm (D)22.95mm

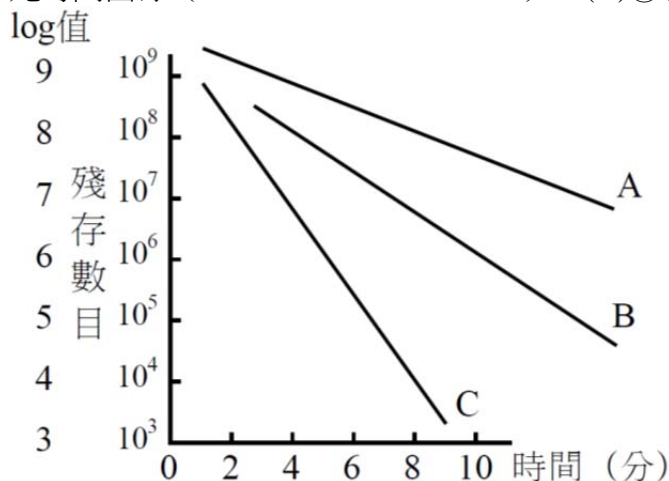


圖（二）

B 22.下列有關加熱殺菌的敘述，何者錯誤？ (A)罐裝或瓶裝食品的加熱殺菌條件，也就是加熱時間與溫度決定的基準，主要是以能殺滅引起罐頭中毒的肉毒桿菌孢子做為標準 (B)巴斯德殺菌法 (Pasteurization)，是指在 100°C 以下的加熱殺菌，可將食品中病原菌及有害細菌殺滅，因使用溫度較低，其他腐敗菌不一定完全殺滅。但是 pH 低、高糖度、高鹽度食品採用這種方法殺菌後，產品不含微生物 (C)目前常使用的超高溫瞬間殺菌法 (ultra high temperature sterilization, UHT)，即以 130–140°C、2 秒鐘或 150°C、0.75 秒鐘加熱，屬於商業殺菌法 (commercial sterilization) 的一種 (D)完全滅菌法 (complete sterilization) 又稱絕對殺菌，是指產品完全無菌的殺菌方法，往往造成食品失去應有的質地或商品品質

D 23.下列有關食品添加物的敘述，何者正確？ ①去水醋酸（鈉）屬於漂白劑，可使用於脫水蔬果類及糖漬果實、蝦類及貝類等製品 ②亞硫酸鈉（無水）屬於保色劑，可使用於肉製品及魚肉製品 ③過氧化氫屬於殺菌劑，可使用於魚肉煉製品，但不得殘留 ④L-半胱胺酸鹽酸鹽屬於抗氧化劑，可使用於麵包及果汁 (A)①③ (B)①④ (C)②③ (D)③④

A 24.圖（三）為 A、B、C 三種細菌在特定溫度下加熱殺菌時，加熱時間與殘存細菌數的作圖。下列敘述，何者正確？ ①由圖可得知三種細菌的 D 值 (Decimal reduction time)，其單位為分鐘 ②比較三種細菌的 D 值 (Decimal reduction time) 大小為 A 菌 > B 菌 > C 菌 ③由圖可得知三種細菌的耐熱性為 C 菌 > B 菌 > A 菌 ④該圖為三種細菌的加熱致死時間曲線 (thermal death time curve) (A)①② (B)①③ (C)②③ (D)②④



	圖(三)
B	25.下列有關利樂包(Tetra Pak)及康美包(Combibloc)的敘述,何者正確? ①利樂包係由瑞典的公司所開發,康美包由德國的公司所開發 ②利樂包包裝的液體製品,以手搖晃時會有聲音 ③康美包的底部有折角 ④康美包專供預先成形鋁箔包裝填保久飲料 (A)①② (B)①④ (C)②④ (D)③④
A	26.圖(四)為食品乾燥時的乾燥曲線,下列敘述,何者正確? ①A→B 為恆率乾燥期 ②B→C 為乾燥最困難的時期 ③C→D 為第二減率乾燥期 ④C 點的含水率稱為臨界含水率 (A)①③ (B)①④ (C)②③ (D)③④
	<p>圖(四)</p>
A	27.下列有關市售果汁的澄清法的敘述,何者正確? ①可利用果膠分解酵素處理果汁達到澄清 ②可添加沉澱劑如矽藻土 ③可添加羧甲基纖維素(CMC) ④可利用負電荷的高分子物質,中和果汁的膠體粒子產生沉澱 (A)①② (B)①③ (C)②③ (D)②④
C	28.下列何者為造成低鹽醃漬胡瓜產生脹氣上浮現象的主要氣體? (A)氫氣 (B)氧氣 (C)二氧化碳 (D)氮氣
C	29.下列有關木瓜蜜餞製作的敘述,何者正確? (A)以麥芽糖取代蔗糖,目的是為了降低產品的透明度與彈性 (B)浸漬氯化鉀可防止果實崩潰 (C)漂水處理的主要目的,在去除乳汁及苦味 (D)殺菁在硬化與漂水處理之前
B	30.下列有關脆梅製作處理的敘述,何者正確? (A)原料選擇以完熟之果實為宜 (B)原料以鹽搓揉、鹽醃、漂水,再進行糖漬 (C)煮溶糖水要趁熱倒入梅子原料中,以便滅菌 (D)糖漬後的糖水應重複使用,以提升產品風味
B	31.下列有關鹹蛋與皮蛋加工的敘述,何者 <u>錯誤</u> ? (A)以鴨蛋製作得到的鹹蛋口味優於以雞蛋製作者 (B)鴨蛋毛細孔較雞蛋小,製作鹹蛋時鹽分滲透速度較慢 (C)皮蛋製造之原理,係利用鹼變性使蛋白凝膠化 (D)皮蛋的暗綠色,係因硫化氫與蛋黃中的鐵結合造成
C	32.下列何種製品,係利用蛋的乳化性質所製成? (A)皮蛋 (B)茶葉蛋 (C)蛋黃醬 (D)

	鹹蛋
D	33.下列有關糯米腸製作的敘述，何者 <u>錯誤</u> ？ ①腸衣以粗鹽鹽醃，清洗後再以太白粉、沙拉油洗至無異味 ②腸衣灌入米餡後，可以不用繩線綁頭插尾，只須雙手捏住頭尾，慢慢放入鍋中，腸子受熱自動會收縮 ③煮糯米腸時，水溫應高，大火蒸煮，才不致於爆裂 ④天然腸衣可以明礬清洗，較容易去除腸衣澀味 (A)①③ (B)②③ (C)②④ (D)③④
B	34.下列有關乳品加工的敘述，何者正確？ ①牛乳酪蛋白的等電點 (PI) 約為 5.6 ②鮮乳加熱殺菌的指標為磷酸酶 (phosphatase) 活性 ③市售保久乳通常使用超高溫瞬間滅菌 (UHT) ④製作無糖煉乳時，原料乳經濃縮裝罐後無須再經滅菌處理 (A)①② (B)②③ (C)②④ (D)③④
D	35.下列有關市售米醋製造的敘述，何者 <u>錯誤</u> ？ (A)須經糖化、酒精發酵、醋酸發酵等三步驟 (B)以米麴菌 (<i>Asp. oryzae</i>) 進行糖化，使用溫度為 55~60°C (C)以清酒酵母 (<i>Saccharomyces sake</i>) 進行酒精發酵，使用溫度為 20~25°C (D)製品醋酸含量為 8~12%
D	36.下列有關醬油製麴時翻麴目的之敘述，何者 <u>錯誤</u> ？ (A)以發散熱量，排出 CO ₂ (B)供給新鮮空氣，使麴菌發育良好 (C)避免產生「燒麴」現象 (D)使醬油麴品溫上升，促進麴菌生長發育
C	37.下列有關加工食品及其所使用的微生物，哪一項組合 <u>錯誤</u> ？ ①酵母菌—啤酒 ②丁酸菌—食醋 ③毛黴—豆腐乳 ④麴菌—納豆 (A)①② (B)②③ (C)②④ (D)③④
B	38.假設有一葡萄果汁 100 公斤，糖度為 8°Brix，今欲加水及蔗糖調成糖度為 18°Brix 的果汁 150 公斤，須加蔗糖多少公斤？ (A)10 (B)19 (C)26 (D)35
C	39.今有鳳梨原料 50 公斤，去皮後剩下 37.5 公斤的果肉，其糖度為 8°Brix。將果肉添加蔗糖進行熬煮得到糖度 66°Brix 的果醬 50 公斤。若須添加的糖為 X 公斤，製品濃縮率為 Y%，則 X + Y 得到的數值最接近於下列何者？ (A)96 (B)100 (C)104 (D)108
D	40.凍豆腐製作時須經過二次凍結，此步驟之主要目的為何？ (A)使組織軟化 (B)使豆漿凝結成豆腐 (C)抑制微生物生長 (D)形成海綿狀組織
A	41.下列何者為將米磨成米漿、脫水後成為米漿塊（粿粹），再切片烘乾後經油炸膨脹得到的米製品？ (A)寸棗 (B)爆米花 (C)米粉絲 (D)米花糖
B	42.下列何者 <u>不是</u> 啤酒製造時，大麥芽原料乾燥之主要目的？ (A)停止生長發芽 (B)破壞糖化酵素活性 (C)除去青臭味及產生焦香麥芽香味 (D)提供啤酒色澤來源
D	43.下列有關麵粉特性的敘述，何者 <u>錯誤</u> ？ (A)低筋麵粉觸感是粉末狀 (B)高筋麵粉觸感為顆粒猶如沙子狀 (C)麵粉中蛋白質含量越高則吸水量越高 (D)麵粉的蛋白質增加 1%，吸水量則增加 5%
A	44.下列有關醬油發霉的敘述，何者正確？ (A)使醬油的糖分減少 (B)使醬油產生香味

	(C)使醬油的氮量增加 (D)係由酵母菌 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 造成
A	45.熟粉類的米製品於製作過程常加糕仔糖，下列何者為糕仔糖的作法？ (A)以米稀飯湯加糖及酵母攪拌發酵製成 (B)以乳糖加酸加熱製成 (C)以麥芽糖加酸加熱熬製而成 (D)以果糖經發酵精煉而成
B	46.下列何種傳統肉製品於加工製程中會經過煙燻處理？ ①臘肉 ②豬肉絨 ③板鴨 ④牛肉乾 (A)①② (B)①③ (C)②③ (D)③④
D	47.下列何種加工品於製造過程中會用到播潰機？ ①中式香腸 ②金華火腿 ③魚丸 ④魚糕 (A)①③ (B)②③ (C)②④ (D)③④
A	48.為達到長期保存之目的，果醬趁熱充填後，下列何者為其最適合的殺菌條件？ (A)100°C，10分鐘 (B)90°C，20秒 (C)82°C，15秒 (D)72°C，10分鐘
D	49.下列有關市售柳橙汁製作的敘述，何者正確？ (A)原料洗淨→燙皮→破碎→榨汁→加熱→篩濾→充填→殺菌→密封→冷卻 (B)原料燙皮主要目的在行殺菁及抑制褐變酵素 (C)果汁先採 63°C 熱水殺菌 10 分鐘，再行充填 (D)果汁成品若有苦味，係柳橙之瓣膜未過濾完全所造成
A	50.下列有關罐頭加熱滅菌後之冷卻操作的敘述，何者正確？ (A)冷卻水應符合飲用水標準 (B)應冷卻至 50~55°C，以避免嗜熱性細菌的孢子發芽 (C)冷卻可促使內容物組織軟化 (D)不可立即冷卻，應利用餘溫使罐外乾燥以避免生鏽