

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (1) 一般無菌箱之滅菌，通常若使用逆性肥皂水時，其濃度為①0.3~1.0%②0.1~0.3%③1.0~1.5%④2.0~3.0%。
2. (3) 配製標準溶液時，要使用①燒杯②燒瓶③量瓶④量筒 來量取液體體積。
3. (3) 使用分液漏斗時，振盪萃取後必須打開活塞其最主要之原因為考慮①降低溶解熱②實驗結果之正確性③實驗之安全性④萃取效率增加。
4. (2) 氣室完整，深度不超過 3 公釐，無氣泡；蛋白濃厚，無異物；蛋黃固定稍動，輪廓模糊，胚盤無發育的蛋，稱為①劣級蛋②特級蛋③甲級蛋④乙級蛋。
5. (4) 使用氫氧化鈉進行蕃茄汁酸度測定時，下列何者判斷滴定終點較合適①使用石蕊試紙②使用酚酞指示劑③使用甲基紅指示劑④使用 pH 計。
6. (2) 食品罐頭裝量測定使用之桿秤，如罐頭全重量未滿 1 公斤之小型罐頭，應使用感量為多少之桿秤？①20②1③5④10 公克。
7. (3) 玻璃器皿有磨砂處時，不宜長時間與下列何者試劑接觸？①硝酸②硫酸③氫氧化鈉④鹽酸。
8. (4) 使用電動天秤前，利用①1 個②4 個③3 個④2 個 水平調節鈕，將水平汽泡調至中心圓圈正中央。
9. (1) 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內會①積存於體內造成傷害②沒影響③隨汗排出④隨尿排出。
10. (4) 使用硝酸銀滴定法定量含鹽量時，硝酸銀的適當濃度為①2.0N②不必限制③1.0N④0.1N。
11. (3) 30 克的糖加水 100 克，則其重量百分率濃度為①等於 30%②大於 30%③小於 30%④等於 31%。
12. (3) 生菌數的檢驗過程中，欲得到 10 倍稀釋檢液時，應取 25g 檢體加入①300ml②250ml③225ml④200ml 之稀釋液。
13. (1) 葵花籽油是取自於向日葵的①種子②花③根④莖。
14. (1) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①100°C②80°C③60°C④70°C 以上之食品。
15. (1) 通常牛奶的酸度是以①乳酸②磷酸③醋酸④檸檬酸 來表示。
16. (2) 下列何者不是構成食品鮮味的成分①核糖酸②三甲基胺③胺基酸④麩胺酸鈉。
17. (2) 用動物膠製作培養基時，其殺菌宜用①高壓蒸氣滅菌法②間歇滅菌法③低溫滅菌法④煮沸滅菌法。
18. (2) 下列何者之試驗過程中有使用到虹吸原理①蛋白質樣品消化②索氏脂肪萃取③果汁抽氣過濾④甲苯蒸餾水份測定。
19. (4) 定量粗脂肪時，可使用的溶劑為①丙酮②任何溶劑均可③苯④乙醚。
20. (1) 下列何者之測定方法中，不必使用加熱設備①酸鹼值②粗蛋白③灰分④粗纖維。
21. (3) 下列何者項目在水質檢查時一定要在現場測定：①加溫時臭氣②高錳酸鉀消耗量③水溫④濁度。
22. (4) 下列樣品中，何者必需用減壓乾燥方法以定量其水份①麵粉②肉類③蔬菜④人造奶油。
23. (2) 定量食品灰分時試料容器為①蒸發皿②坩堝③秤量瓶④三角瓶。
24. (4) 酸鹼滴定中使用滴管加指示劑時通常一滴大約為①1/5②1/50③1/2④1/20 毫升。
25. (2) 下列何者不是新鮮魚的特徵：①皮膚有海水的香氣②眼球混濁③魚肉具彈性④鰓色鮮紅。
26. (4) 強鹼滴定弱酸時，較適合用下列何種指示劑①甲基紅②甲基橙③溴甲酚綠(bro-mocresol green)④酚酞。
27. (2) 純水之水活性為①0.7②1.0③0.5④0.2。
28. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①遷廠②生產線減縮③無正當理由曠工一日④無正當理由連續曠工三日以上。
29. (3) 甲基紅在 pH=6 液體時之顏色為①橙色②黃綠色③黃色④紫色。
30. (3) 化學藥劑殺菌使用酒精的濃度以①50~55%②30~35%③70~75%④90~95% 之殺菌力最強。
31. (2) 生菌數檢驗需要稀釋時，若檢體為肉製品，稀釋液應採用①生理食鹽水②蛋白煉稀釋液③無菌水④自來水。
32. (2) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①麵包②牛奶③白米飯④蔗糖。
33. (3) 肉類中不含下列那一種營養素①脂質②蛋白質③維生素 C④維生素 B<sub>1</sub>。
34. (2) 索氏萃取器使用在下列那一成分的定量上①粗灰分②粗脂肪③粗蛋白④水分。
35. (2) 官能檢查時，品評員不需具備的正常官能是①視覺與觸覺②主觀好惡意識③味覺④嗅覺。
36. (3) 水分測定方法中何者使用的加熱溫度最低？①紅外線加熱法②常壓加熱法③減壓加熱法④溶劑蒸餾法。
37. (3) 品評室的溫度一般以下列何者為最適當①10°C②40°C③20°C④30°C 左右。
38. (1) 欲檢出灰分中是否有磷存在時，需使用①鉬酸鉍②黃血鹽③氫氧化鉍④草酸鉍。

39. (2) 有關感電之預防何者不正確？①同一插座不宜同時接用多項電器設備②於潮濕地面工作可穿破舊鞋子③經常檢查線路並更換老舊線路設施④機器上裝置漏電斷路器開關。
40. (1) 配製酚酞指示液最常用之溶液為①酒精溶液②蒸餾水③自來水④氫氧化鈉溶液。
41. (4) 化學實驗通常在"精確稱取"樣品時，所需使用的電動天秤其感度應為①10 毫克②1 毫克③100 毫克④0.1 毫克。
42. (2) 以 74 克氫氧化鈣配製成 200 毫升水溶液時，其當量濃度為何？(原子量：Ca=40,O=16,H=1)①15N②10N③5N④20N。
43. (4) 豆腐凝固是利用大豆中的①維生素②脂肪③醣類④蛋白質。
44. (2) pH 試紙可測試檢液的①味道②酸鹼值③甜度④顏色。
45. (2) 下列何者非餐具殘留物①油脂②PVC 的單體氯乙烯③澱粉④ABS 劑。
46. (4) 常壓蒸餾為有效防止突沸現象發生，因此必須在①任何時間②溶劑快接近沸騰時③接近完成蒸餾時④未蒸餾前將沸石加入溶劑中。
47. (1) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①穀類②乳品類③肉類④魚貝類。
48. (2) 製罐過程中，那一操作流程有助於罐頭產品膨罐之判別？①殺菌②脫氣③冷卻④密封。
49. (1) 顯微鏡油浸鏡頭鏡檢後，應使用何種溶劑擦拭洋杉油①二甲苯②酒精③苯④甲苯。
50. (2) 以手控制吸量管(pipette)內液體流量時，以①小指②食指③中指④大拇指 控制。
51. (1) 劣變的油脂，下列何項特性的數值會愈低？①發煙點②黏度③TBA 價④酸價。
52. (4) 餐具上如有澱粉殘留，滴上碘液可呈①黑色②紅色③黃色④藍色。
53. (3) 罐頭捲封檢查之皺紋度(WR, wrinkle)係採用十等級法，全無皺紋者為①5 級②1 級③0 級④10 級。
54. (2) 水的總硬度是指水中的①鐵離子②鈣離子與鎂離子③鎂離子④鈣離子。
55. (2) 下列何者不是牛乳香氣的成分①甲硫醚②苯③低(級)脂肪酸④丙酮。
56. (4) 普通使用 0.1%昇汞水溶液為提高其安定性，可添加①酒精②硫酸③砂糖④食鹽。
57. (2) 噴霧殺菌後之無菌箱，一定要放置①60②30③45④15 分鐘。
58. (2) 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染①保鮮(縮收)膜②紙箱③腸衣④真空包裝袋。
59. (3) 下列何者不是黴菌之有性孢子？①子囊孢子②擔孢子③分生孢子④卵孢子。
60. (2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②奶油③麻油④花生油。
61. (2) 用舌頭來判斷味覺時，酸味的感覺在①舌尖②舌頭的兩側③舌頭的最後端及咽喉部④舌尖及兩旁。
62. (3) 檢驗餐具是否殘留油脂可用①氯仿②碘液③Sudan III④Azaure A。
63. (2) 大豆之豆臭主要由小分子揮發性成分所構成，下列何者不是其成分①異戊醇②呋喃醛③庚醇④乙醇。
64. (1) 天花板與堆積物間，至少要保持多遠以上？①60 公分②30 公分③50 公分④40 公分。
65. (2) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所？①高溫、潮溼②陰冷、乾燥③高溫、乾燥④高溫、陽光直射。
66. (4) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①紙板②玻璃紙③鋁箔④聚乙烯(PE)。
67. (3) 下列何者冷卻劑溫度最低①乾冰②乾冰加丙酮③液態氮④冰塊。
68. (2) 與飲水有關之食物中毒是①沙門氏菌②病原性大腸菌③腸炎弧菌④葡萄球菌。
69. (2) 電動天平應維持水平，其檢查頻率應為①每週②每次使用③每天④每月 檢查一次。
70. (3) 食品加工設備較安全之金屬材質為①銅②生鐵③不銹鋼④鋁。
71. (3) 稀釋平板分離培養時，取稀釋接種物加入熔融之洋菜培養基內之溫度應在①30°C ~ 35°C ②50°C ~ 55°C ③45°C ~ 50°C ④35°C ~ 40°C。
72. (4) pH=7 時表示氫離子濃度[H<sup>+</sup>]與氫氧根離子濃度[OH<sup>-</sup>]均為①10<sup>7</sup>②7③70④10<sup>-7</sup> M。
73. (3) 貯存過久的稻穀，不常產生的現象為①發芽②蟲害③pH 值上升④霉味。
74. (3) 鹽分之定量係先將食品灰化後以水溶解，用滴定法定量時之指示劑為①H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>②HCl③K<sub>2</sub>CrO<sub>4</sub>④CaCO<sub>3</sub>。
75. (3) 旋轉真空蒸發器使用時，何者非屬其旋轉之目地？①增加液體表面積②加熱均勻③增加液體透明度④防止突沸。
76. (1) 培養基及檢體稀釋液常以①121°C, 15 分②100°C, 15 分③110°C, 15 分④80°C, 15 分 之條件滅菌。
77. (3) 水產品中揮發性鹽基態氮(VBN)含量，初期腐敗指標為①5~10mg%②90~100mg%③30~40mg%④70~80mg%。
78. (3) 日常選擇食品時，不常使用的感官基準是：①質地②香③生菌數④味。
79. (4) 餐廳使用之碗盤如滴上 sudan III 會呈現藍紫色表示有①ABS 洗劑②澱粉③蛋白質④脂質 殘留。
80. (3) 利用糖度比重計測定液體糖度時，眼睛比液面之高度應①稍高兩公分②稍低兩公分③一樣高④不影響。