

103 年度 09200 食品檢驗分析丙級技術士技能檢定學科測試試題

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. (3) 由觸覺所引起的知覺之總稱，稱為①外觀②味道③組織④色澤。
2. (3) 常壓蒸餾為有效防止突沸現象發生，因此必須在①溶劑快接近沸騰時②任何時間③未蒸餾前④接近完成蒸餾時 將沸石加入溶劑中。
3. (3) 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真空包裝袋②保鮮(縮收)膜③紙箱④腸衣。
4. (1) 餐具滴上碘液如呈藍紫色表示殘留①澱粉②油脂③洗衣粉④漂白粉。
5. (1) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B₂②維生素 C③維生素 B₁④維生素 A。
6. (2) 下列何者適用減壓乾燥法測定水分含量？①果菜類②油脂食品③香辛料④穀物。
7. (3) 在蒸餾有機溶劑時於蒸餾燒瓶中加入沸石或玻璃毛細管之目的為①避免爆炸②避免氧化③避免突沸④避免吸收水份。
8. (2) 2N 的 Na₂SO₄水溶液 1 升含 Na₂SO₄①284 克②142 克③7.1 克④71 克。
9. (3) 細菌大小概以微米表示，1 微米(μ)等於①0.01 mm②0.1 mm③0.001 mm④0.0001 mm。
10. (3) 利用比色法檢驗水的濁度，用於當標準溶液是①鉬酸鉍②砂③白陶土④白金化合物。
11. (1) 玻璃器皿有磨砂處理時，不宜長時間與下列何者試劑接觸？①氫氧化鈉②硫酸③硝酸④鹽酸。
12. (1) 下列何者為法定食品用防腐劑①丙酸鈉②吊白塊③硼砂④福馬林。
13. (4) 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濁度③高錳酸鉀消耗量④水溫。
14. (4) 利用波美(Baume)比重計是測定①糖度②pH③酸度④鹽度。
15. (4) 下列何者常作為積層袋之熱封層①耐龍(Ny)②鋁箔③聚酯(PET)④聚乙烯(PE)。
16. (2) 食鹽帶有鈣、鎂等離子時會呈①淡酸味②弱苦味③澀味④無味。
17. (2) 下列何者不會影響到電子天平的稱量？①溫度②亮度③溼度④靜電。
18. (2) 下列何者適用蒸餾法測定水分含量？①果菜類②水飴③蜜餞④穀物。
19. (3) 進行細菌的各項生化實驗時，常在其①穩定期②誘導期③對數生長期④死亡期 行之。
20. (1) 濕熱滅菌之條件為①121°C，15 分鐘②121°C，1 小時③170°C，1 小時④170°C，15 分鐘。
21. (3) 以手控制吸量管(pipette)內液體流量時，以①大拇指②中指③食指④小指 控制。
22. (1) 下列何者不屬罐頭外觀之檢查項目？①內容量②膨罐③穿孔④彈性罐。
23. (1) 蛋黃係數(Yolk index)為蛋黃高度除以蛋黃平均①直徑②半圓周③半徑④圓周 之值而得。
24. (4) 已接種高溫細菌的培養基，應置何種溫度的恆溫箱內培養？①32°C②30°C③28°C④36°C。
25. (2) 菌體本身不被染色，而染色背景部分者是為①孢子染色法②陰性染色法③細胞壁染色法④革蘭氏染色法。
26. (2) 下列何者可用於配製緩衝溶液？①鹽酸②醋酸③硫酸④硝酸。
27. (2) 定量粗脂肪時，可使用的溶劑為①苯②乙醚③丙酮④任何溶劑均可。
28. (4) pH 計之玻璃電極宜保存於①石油②生理食鹽水③酒精④蒸餾水 中。
29. (2) 下列何者容器不可使用於灰分的高溫灰化步驟？①陶瓷坩堝②蒸發皿③石英坩堝④白金坩堝。
30. (3) 依據 CNS 生菌數之檢驗法，液態檢體經振搖混合均勻後即為原液，需取若干毫升加入稀釋液作成 10 倍稀釋檢液？①25②45③50④30 毫升。

31. (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隨尿排出③隨汗排出④沒影響。
32. (3) 殘氯測定方法中 *O*-tolidine 與水中殘氯分子反應所呈現之顏色應為①藍綠色②深黑色③黃褐色④紫紅色。
33. (1) 檢液加酚酞指示劑 1~2 滴如不變色即知其 pH 值①小於 8.4②大於 9.4③大於 8.4④大於 9.0。
34. (4) 餐具之有效殺菌方法可使用①3000ppm 氯液 2 分鐘②10% 雙氧水 2 分鐘③200ppm 以下氯液 1 分鐘④80℃ 以上熱水 2 分鐘。
35. (2) 新米因過氧化酵素作用強，與癒創木酚(guaiacol)試液作用時，呈現①黃色②深紅色③綠色④無色。
36. (2) 游離殘氯(次氯酸)為 Ortho-tolidine①4②5③6④3 秒內之讀數。
37. (4) 生乳 1 mL 中，加入 70% 酒精 1 mL，不新鮮的生乳會①變色②沒反應③產生惡臭④凝固或生成沉澱物。
38. (1) 使用電子天平前，利用①2 個②4 個③3 個④1 個 水平調節鈕，將水平氣泡調至中心圓圈正中央。
39. (3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氦氣②氧氣③二氧化碳④氫氣。
40. (2) 以卡爾達(Kjeldahl)法定量粗蛋白質時，其中氮之蒸餾屬於何種蒸餾①分餾②水蒸汽蒸餾③加壓蒸餾④減壓蒸餾。
41. (4) pH 試紙可測試檢液的①味道②甜度③顏色④酸鹼值。
42. (2) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由曠工一日②無正當理由連續曠工三日以上③遷廠④生產線減縮。
43. (3) 肉類食品中蛋白質含量之多寡取決於下列何者之含量？①有機酸②亞硝酸③胺基酸④脂肪酸。
44. (2) 培養基及檢體稀釋液常以①110℃, 15 分②121℃, 15 分③80℃, 15 分④100℃, 15 分 之條件滅菌。
45. (2) 下列何者不是用於測試品評員味覺的標準溶液？①苦②辣③酸④甜。
46. (4) 使用離心機最須注意它的①速度②廠牌③製造日期④離心管之平衡 以策安全。
47. (4) 砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而①不變②不一定③降低④提高。
48. (1) ABS 為①洗衣服②洗水果③洗餐具④洗蔬菜 可用清潔劑。
49. (3) 1N 的 NaCl 水溶液 1 升，含 NaCl①2.93 克②29.3 克③58.5 克④5.85 克。
50. (1) 食品罐頭內壁嚴重腐蝕係指無塗漆罐其罐內壁腐蝕黑變面積大於①1/3②1/4③1/5④1/6 面積者。
51. (3) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 D②維生素 E③維生素 B④維生素 A。
52. (4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
53. (2) 食品基本味不包括下列那一種？①酸味②辣味③苦味④甜味。
54. (2) 食品罐頭液汁糖度之測定應使用多少刻度之糖度計(Brix)？①1.0②0.5③1.5④2.0。
55. (1) 下列何者冷卻劑溫度最低①液態氮②乾冰③乾冰加丙酮④冰塊。
56. (1) 大腸桿菌群檢測時，決定大腸桿菌群 MPN 之條件為①LST 產氣 + BGLB 產氣②LST 產氣 + BGLB 不產氣③LST 產氣④BGLB 產氣。
57. (3) 官能品評時樣品的編號下列那一種最適當？①No.1、No.2、No.3②A、B、C③231、285、187④甲、乙、丙。
58. (1) 以波美計定量食鹽濃度時，根據的原理為測定①比重②折射率③鈉離子濃度④氯離子濃度。
59. (2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③黃褐色半透明狀④綠色不透明狀。
60. (3) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①花生油②麻油③奶油④沙拉油。
61. (1) 請問 25 毫升滴定管之最小刻度為①0.1②0.01③1④0.001。

62. (3) 下列何者為不安全動作？①通風不良②內務不整潔③搬運方法不妥當④照明不充分。
63. (3) 關於味覺和嗅覺逐漸降低刺激物質的濃度，降低至某一濃度以後就不能引起品評者的感覺，此時的濃度稱為①極限值②檢出值③閾值④敏感值。
64. (2) 化學藥劑殺菌使用酒精的濃度以①90~95%②70~75%③50~55%④30~35% 之殺菌力最強。
65. (4) 一般培養基之滅菌方法為①化學藥劑滅菌②乾熱滅菌③火焰滅菌④濕熱滅菌。
66. (1) 購買香腸應選擇①具優良肉品標誌之產品②價格較貴者③肉攤加工者④不加硝之產品。
67. (2) 每升溶液中所含濃度的莫耳數稱為①重量莫耳濃度②容積莫耳濃度③當量濃度④重量百分率濃度。
68. (2) 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用①膠水②熱封③膠帶④訂書針。
69. (3) 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甲級蛋②乙級蛋③特級蛋④劣級蛋。
70. (4) 過濾時，注入之液體量不超過濾紙緣以下①2cm②4cm③3cm④1cm。
71. (3) 利用紅外線水分計測定的樣品其取樣重量通常為①不限②1克③5克④3克。
72. (2) 餐廳使用之碗盤如滴上 Sudan III 會呈現藍紫色表示有①蛋白質②脂質③澱粉④ABS 洗劑 殘留。
73. (4) 黴菌生長時對氣體之需求為①微好氣性菌②通性或兼性厭氣性菌③厭氣性菌④好氣性菌。
74. (1) 最常用的取樣方法為①四分法②三分法③二分法④五分法。
75. (3) 下列何者不是鮮魚類的特徵？①鰓緊密，呈鮮紅色②肉具彈性③鰓呈褐色及肉無彈性④鱗與肉緊密黏合。
76. (2) 定量食鹽含量可用①氧化還原滴定法②硝酸銀滴定法③甲醛滴定法④碘滴定法。
77. (4) 凡由沉澱或結晶與母液藉由孔徑差異性而分離之操作，是為①結晶②萃取③沈澱④過濾。
78. (1) 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呋喃醛②乙醇③異戊醇④庚醇。
79. (4) 下列何者不是食品檢驗中過濾常用的器具①玻璃濾堝②玻璃漏斗③布氏漏斗④紗布。
80. (2) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②食品用洗潔劑③清潔劑④強酸。