

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：

單選題：

1. (3) 下列何者常作為積層袋之熱封層①鋁箔②耐龍(Ny)③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
2. (4) 測定飲料中酸度時，如果有 CO₂ 時，則應先加熱到 50~60℃，冷卻後再以①K₂CrO₄②HCl③H₂SO₄④NaOH 滴定。
3. (3) 食品加工中，常加入各種有機酸來達到所需的酸度，下列何者較少被使用？①蘋果酸②檸檬酸③草酸④醋酸。
4. (2) 細菌油鏡鏡檢時一般均在放大倍率①800 倍②1000 倍③1500 倍④400 倍 下檢查。
5. (1) 黴菌生長時對氣體之需求為①好氣性菌②通性或兼性厭氣性菌③微好氣性菌④厭氣性菌。
6. (1) 在控制溫度和濕度之下，保持一段時間使牛肉增進嫩度和風味的處理，稱為①熟成②回溫③發酵④催化。
7. (3) 以硝酸銀滴定法定量鹽分時使用鉻酸鉀指示劑，終點沉澱顏色應為何？①白色②藍色③磚紅色④黃色。
8. (1) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由連續曠工三日以上②生產線減縮③無正當理由曠工一日④遷廠。
9. (4) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①價廉②高級③美觀④衛生。
10. (4) 玻璃器皿洗滌用之清潔液由何種試藥配置而成？①K₂CrO₄，HCl②K₂CrO₄，H₂SO₄③K₂Cr₂O₇，HCl④K₂Cr₂O₇，H₂SO₄。
11. (4) 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？①薑粉②胡椒粉③大蒜粉④味精。
12. (3) 酵母菌最常用①有性生殖②交配生殖③出芽生殖④分裂生殖。
13. (3) 細菌的基本型態，一般可分為①兩種②五種③三種④四種。
14. (1) 下列何種包裝不能防止長黴①含氧之調氣包裝②真空包裝③使用脫氧劑④充氮包裝。
15. (3) 捲封之解體檢查每罐型第一罐應行解體檢查，其後檢查間隔不得超過①5②6③4④7 小時。
16. (3) 使用蒸餾法測定水分含量時，使用的溶劑其比重應比水①不受限制②高③低④儘可能接近。
17. (4) 關於油脂化學項目檢驗之配對，下列何者錯誤？①酸價－游離脂肪酸含量②碘價－雙鍵數量③過氧化價－氧化程度④皂化價－製作肥皂能力。
18. (1) 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黃褐色②藍綠色③紫紅色④深黑色。
19. (4) 下列染劑何者為酸性染劑？①crystal violet②nigrosine③carbol fuchsin④methylene blue。
20. (2) 待測樣品從烘箱取出必須放冷後再秤，理由為①避免對天平造成損壞②正確秤重③操作方便④利於吸收水份。
21. (4) 測定食品中之灰分時必須使用之加熱法為①水浴加熱②砂浴加熱③油浴加熱④高溫電爐加熱。
22. (2) 以玻璃為活栓的滴定管不適用於具有①酸性②鹼性③還原性④氧化性 的溶液。
23. (4) 下列何者適用減壓乾燥法測定水分含量？①果菜類②香辛料③穀物④油脂食品。
24. (3) 外銷冷凍豬肉，主要檢驗下列何種殘餘量？①殺蟲劑②殺菌劑③磺胺劑④多氯聯苯。
25. (1) 使用旋轉式減壓濃縮機時，下列何者非屬其旋轉之目的？①增加液體透明度②增加液體表面積③加熱均勻④防止突沸。
26. (2) 下列溶液何者能夠用以檢定試料中有否鈣的存在？①氯化鉍②草酸銨③鉍酸銨④黃血鹽。

27. (1) 下列何者之試驗過程中有使用到虹吸原理？①索氏脂肪萃取②果汁抽氣過濾③甲苯蒸餾水份測定④蛋白質樣品消化。
28. (4) 濕熱法不易殺菌之物品如油、玻璃器皿等，可用下列何者方法滅菌？①火焰法②乾燥法③灰化法④乾熱滅菌法。
29. (2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 C②維生素 B 群③維生素 A④維生素 D。
30. (2) 欲配製 0.2N 之硫酸溶液 500ml，試問需比重 1.82，98%之濃硫酸（分子量 98g/mole）若干？①11.0ml②2.75ml③22.0ml④5.50ml。
31. (2) 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①50°C ~ 55°C②45°C ~ 50°C③30°C ~ 35°C④35°C ~ 40°C。
32. (1) 蛋白質是由胺基酸所聚合的高分子化合物，胺基酸的基本結構中除胺基外尚有何種官能基的存在？①羧基②羥基③醛基④苯基。
33. (3) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①長頭髮與衣服應包紮好②啟動機器時應注意附近工作人員③機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍④於機器上裝護欄。
34. (4) 肉類食品中蛋白質含量之多寡取決於下列何者之含量？①亞硝酸②有機酸③脂肪酸④胺基酸。
35. (2) 欲精確量取 10 毫升濃硫酸時，應採用下列何法較佳？①將濃硫酸倒入燒杯中約 10 毫升，再以 10 毫升量筒量取②將濃硫酸倒入燒杯中約 10 毫升，再以 10 毫升吸管量取③以 10 毫升吸管由濃硫酸試藥瓶中直接量取④將濃硫酸直接倒入 10 毫升定量瓶中。
36. (4) 利用推測統計學做基礎，在事先計畫下，以多數人的感官做為量測工具，來判斷產品品質，進而得到值得信賴結論的方法，稱為①化性分析②儀器分析③物性分析④官能檢查。
37. (2) 玉米和花生最易遭受何種黴菌毒素的污染？①橘黴素②黃麴毒素③麥角毒素④青黴毒素。
38. (4) 豬屠體經分切、整型後，加以包裝，貯放於-2~0°C之冷藏庫內，並維持在此溫度出售者，稱為①凍結肉②冷凍肉③溫體肉④冷藏肉。
39. (1) 細菌增殖最常見的方式是①分裂生殖②交配生殖③有性生殖④出芽生殖。
40. (3) 可藉煮沸法軟化之暫時硬水乃指水中含有下列何種成份？①CaSO₄②CaCO₃③Ca(HCO₃)₂④CaCl₂。
41. (1) 為防止紅外線（如熔爐）傷害眼睛應配戴下列何種設備？①遮光眼鏡②太陽眼鏡③防塵眼鏡④防護面罩。
42. (2) 空白實驗下列何者正確①用溶液取代樣品②沒有樣品，其它試劑都在③用蒸餾水重覆進行④用空氣取代樣品。
43. (4) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①酪胺酸②色胺酸③白胺酸④離胺酸。
44. (2) 配製標準溶液中所用之標定劑藥品之等級為①HPLC 級②一級標準品③試藥級④分析級。
45. (4) 以手控制吸量管(pipette)內液體流量時，以①大拇指②中指③小指④食指 控制。
46. (4) 麵糰經過醱酵之後，其 pH 值比未醱酵麵糰①增加②相同③視配方油量④降低。
47. (1) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？①蛋白質②油脂③水分④澱粉。
48. (2) 食品基本味不包括下列那一種？①甜味②辣味③苦味④酸味。
49. (4) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 C②維生素 B₂③維生素 A④維生素 D。
50. (4) 品評室之濕度控制於多少較佳①80%②90%③40%④60%。
51. (1) 使用昇汞水滅菌時，其濃度為①0.1%②1%③10%④5%。
52. (3) 下列何者不是食品檢驗中過濾常用的器具①布氏漏斗②玻璃漏斗③紗布④玻璃濾堦。
53. (2) 如糖、動物膠、牛乳等培養基，為免破壞培養基成分時宜採用下列何種滅菌法①煮沸滅菌法②常壓滅菌法③低溫滅菌法④乾熱滅菌法。
54. (4) 下列溶液何者能夠用以檢定試料中有否硫的存在？①黃血鹽②鉬酸鉍③草酸鉍④氯化鉍。
55. (2) 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？①酸度②脆度③溼度④溫度。

56. (1) 檢測餐具是否用 ABS 清洗，可使用①Azaure A②Iodine solution(碘液)③Potassium Iodate(碘酸鉀)④Sudan III。
57. (1) 醋酸桿菌是屬於①好氣性菌②微好氣性菌③嫌氣性菌④兼性嫌氣性菌。
58. (4) 索氏萃取器使用在下列那一成分的定量上？①水分②粗蛋白③粗灰分④粗脂肪。
59. (3) 水的總硬度是指水中的①鈣離子②鐵離子③鈣離子與鎂離子④鎂離子。
60. (4) 自然乾燥法的優點為①不會受到天候的影響②食品鮮度能保持良好，品質不會劣化③所需時間短④操作簡單，費用低。
61. (2) 玻璃器具如果要檢測是否含鉛，其溶出條件為①4%氫氧化鈉常溫浸泡 24 小時②4%醋酸常溫浸泡 24 小時③4%氫氧化鈉常溫浸泡 4 小時④4%醋酸常溫浸泡 4 小時。
62. (3) 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①1/5②1/6③1/3④1/4 面積者。
63. (1) 下列何者不會影響到電子天平的稱量？①亮度②溫度③靜電④溼度。
64. (3) $3\text{MH}_3\text{PO}_4$ 100 毫升以水稀釋至 600 毫升則其濃度為①1M②0.5N③0.5M④1N。
65. (1) 檢測食品是否含二氧化硫(SO_2)可使用①碘酸鉀澱粉試紙②碘酸鉀試紙③紅色石蕊試紙④藍色石蕊試紙。
66. (1) 以卡爾達(Kjeldahl)法定量粗蛋白質時，其中氨之蒸餾屬於何種蒸餾①水蒸氣蒸餾②分餾③加壓蒸餾④減壓蒸餾。
67. (1) 油脂鮮度之過氧化價(POV)滴定，屬於下列何種滴定？①氧化還原②沉澱③酸鹼中和④錯化合物。
68. (2) 製備氫氧化鈉標準溶液，一般常用的濃度為①視情況而定②0.1N③1N④0.5N。
69. (1) 水分測定方法中何者不需加熱①Karl Fisher's 法②紅外線③減壓乾燥法④常壓乾燥法。
70. (1) 游離殘氯(次氯酸)為 Ortho-tolidine①5②3③6④4 秒內之讀數。
71. (2) 健康食品之標示或廣告涉及醫療效能內容時，可處罰鍰①三萬元以上十五萬元以下②四十萬元以上二百萬元以下③四萬元以上二十萬元以下④六萬元以上三十萬元以下。
72. (1) 利用波美(Baume)比重計是測定①鹽度②糖度③pH④酸度。
73. (4) 革蘭氏陽性菌染色結果是①呈黃色②呈藍色③呈紅色④呈紫色。
74. (2) 低溫菌(好冷菌)其生存的高限溫度是① 10°C ② 25°C ③ 15°C ④ 5°C 。
75. (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。
76. (2) 使用氫氧化鈉進行蕃茄汁酸度測定時，使用下列何者判斷滴定終點較適？①甲基紅指示劑②pH 計③石蕊試紙④使用酚酞指示劑。
77. (4) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③醃漬④冷凍。
78. (3) 油脂的反式脂肪酸是經過下列何種反應所產生？①氧化②皂化③氫化④酸化反應。
79. (4) 用動物膠製作培養基時，其殺菌宜用①煮沸滅菌法②低溫滅菌法③高壓蒸氣滅菌法④間歇滅菌法。
80. (2) 清潔劑 ABS 是屬於①非屬界面活性劑②陰離子界面活性劑③中性界面活性劑④陽離子界面活性劑。