

105 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：

單選題：

1. (4) 巴斯德殺菌是指食品罐頭內①無黃麴毒素菌②完全無菌③無肉毒桿菌④無病原菌。
2. (4) 欲精確量取 10 毫升濃硫酸時，應採用下列何法較佳？①以 10 毫升吸管由濃硫酸試藥瓶中直接量取②將濃硫酸直接倒入 10 毫升定量瓶中③將濃硫酸倒入燒杯中約 10 毫升，再以 10 毫升量筒量取④將濃硫酸倒入燒杯中約 10 毫升，再以 10 毫升吸管量取。
3. (3) 利用低溫來貯藏食品的方法是①醃漬②乾燥③冷凍④濃縮。
4. (1) 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①225mL②200mL③250 mL④300mL 之稀釋液。
5. (3) 今觀察鳳梨果汁的黴菌絲含量，視野總數目為 50，第一片之正視野的黴菌絲數目為 9，第二片之正視野的黴菌絲數目為 7，則此樣品黴菌絲含量為①36②24③32④16 %。
6. (4) 使用硝酸銀滴定法定量含鹽量時，樣品溶液的 pH 值應①調整至鹼性②調整至酸性③不必調整④調整至中性。
7. (2) 利用紅外線水分計測定樣品水分時，一般取樣量為①20 克②5 克③10 克④15 克。
8. (2) 液體油脂經氫化後會有下列何種現象發生？①可塑性變差②安定性提高③熔點降低④雙鍵增加。
9. (4) 大腸桿菌革蘭氏染色結果屬於①紫色陽性②藍色陰性③紅色陽性④紅色陰性。
10. (4) 下列何者容器不可使用於灰分的高溫灰化步驟？①白金坩堝②陶瓷坩堝③石英坩堝④蒸發皿。
11. (1) 配製標準溶液時，要使用①量瓶②燒瓶③燒杯④量筒 來量取液體體積。
12. (3) 餐具檢液係以①滅菌食鹽水②自來水③滅菌生理食鹽水④蒸餾水 調製。
13. (4) 以 0.01N NaOH 滴定食用醋中醋酸含量，最適當之指示劑為？①溴鉀酚綠(bromocresol green)②甲基紅③甲基橙④酚酞。
14. (2) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①80℃②100℃③60℃④70℃ 以上之食品。
15. (3) 檢驗微生物時，作為稀釋液的生理食鹽水的濃度為①3.0%②0.10%③0.85%④5.5%。
16. (4) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B<sub>1</sub>②維生素 C③維生素 A④維生素 B<sub>2</sub>。
17. (1) 革蘭氏陽性菌能保持結晶紫染劑呈①深藍色②紫色③紅褐色④紅色。
18. (3) 索氏脂肪抽出器中冷凝水之入口應裝於冷凝管下方，其目的為①拆裝較方便②水壓較低③冷卻效率較高④避免管中有氣泡堆積。
19. (3) 行政院環境保護署之飲用水水質項目中的自由有效餘氯(僅限加氯消毒之供水系統)現行標準為：①0.1~0.2(mg/L)②1.0~1.5(mg/L)③0.2~1.0(mg/L)④1.5~2.5(mg/L)。
20. (1) 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)①10N②20N③5N④15N。
21. (3) 生鮮濕潤的蔬果樣品在進行一般成分分析前的保存應以下列何種方法為佳？①乾燥脫水②室溫保存③低溫冷藏④煮熟後冷卻。
22. (1) 下列食物何者含膽固醇量較高①蛋②麵粉③米④雞肉。
23. (3) 水質總硬度測定中常用之 EBT 指示劑與金屬離子結合時呈現之顏色為①藍色②黑色③紅色④綠色。
24. (2) 罐頭打檢主要目的為檢查①罐頭固形物含量②氣體膨脹罐③罐蓋硬度④罐蓋材質。
25. (1) 水溶液之濁度 1 度係指①1mg/L②0.01mg/100mL③1mg/100mL④0.1mg/L。

26. (3) 牛奶中加酒精其濃度達 35%(v/v)如果有產生凝固現象表示①高脂鮮奶②低脂鮮奶③鮮度不良④稀釋奶。
27. (2) 生食用水果類之大腸桿菌(MPN/g)限量為① $10^3$  以下②10 以下③ $10^2$  以下④陰性。
28. (3) 一般幾歲以上的人對甜度感覺較遲鈍①20 歲②40 歲③50 歲④30 歲。
29. (2) 待測樣品從烘箱取出必須放冷後再秤，理由為①利於吸收水份②正確秤重③操作方便④避免對天平造成損壞。
30. (4) 清潔劑 Alkyl Benzene Sulfonate(ABS)不可用作餐具清潔用是因含①氫氧化鈉試劑②滑石粉③苯磺酸鈉試劑④螢光增白劑。
31. (1) 下列何者適用蒸餾法測定水分含量？①水飴②果菜類③蜜餞④穀物。
32. (3) 酵母菌最常用①分裂生殖②有性生殖③出芽生殖④交配生殖。
33. (4) 茶所含的單寧及咖啡所含的咖啡因，呈現①無味②甘甜味③酸味④苦味。
34. (4) 生菌數檢測時，凝固後之培養皿應①正面置於 45℃ 恆溫箱②倒置於 45℃ 恆溫箱培養③正面置放於 35℃ 恆溫箱④倒置於 35℃ 恆溫箱。
35. (3) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②無正當理由曠工一日③無正當理由連續曠工三日以上④遷廠。
36. (1) 在相同條件下重覆測定實驗結果之符合程度，一般用偏差來衡量，當偏差愈小表示其①精確度②準確度③靈敏度④偏差度。
37. (1) 食品經高溫灰化完全後，其殘灰的顏色一般為①灰白色②無色③黑色④白色。
38. (4) 官能檢查不常用於檢查食品的①味道及香味②組織③顏色④保健功能性。
39. (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。
40. (1) 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源：①掉落地面的肉品，直接撿起來即放回生產線上②有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員③清潔的空氣④乾淨且經消毒的水。
41. (3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①乳化劑②膨脹劑③抗氧化劑④香料。
42. (1) 下列溶液何者 pH 值最高①0.1N 氫氧化鈉②0.1N 碳酸鈉③0.1N 氫氧化銨④0.1N 碳酸銨。
43. (2) 下列染劑何者為酸性染劑？①nigrosine②methylene blue③carbol fuchsin④crystal violet。
44. (2) 滴定時，滴定台之顏色宜採用①彩色②白色③淡色④深色。
45. (4) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①無機鹽類②維生素③胺基酸④香料。
46. (4) 下列何者非餐具殘留物①澱粉②ABS 劑③油脂④PVC 的單體氯乙烯。
47. (2) 下列何者不屬於天然甜味劑？①乳糖②糖精③蔗糖④玉米糖漿。
48. (2) 革蘭氏陰性菌染色結果是①呈紫色②呈紅色③呈黃色④呈藍色。
49. (1) 食品加工設備較安全之金屬材質為①不銹鋼②生鐵③銅④鋁。
50. (4) 下列何者測定過程中，通常不需使用乾燥器？①灰分②水分③粗脂肪④粗蛋白。
51. (3) 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自來水③蛋白煉稀釋液④無菌水。
52. (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脂肪酸②亞硝酸③胺基酸④有機酸。
53. (2) 測定魚類鮮度時，以魚體硬度、眼球水晶體混濁度等來判斷，稱為①微生物法②物理鑑定法③酵素分析法④化學鑑定法。
54. (3) 以電子天平稱量，必須①關上左側門②不用關門③關上所有的門④關閉右側門。
55. (3) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②高級③衛生④價廉。
56. (2) 索氏脂肪抽出器(Soxxhlet apparatus)中，冷凝水之入口應裝於冷凝管之①無上下之別②下方③上方④只要出入口能夠串聯即可。
57. (2) 食品加工廠最普遍使用下列何種成分配製消毒水？①碘②氯③四基銨④溴。

58. (4) 多數蔬果在收穫後仍繼續維持成熟過程，如香味發生果色變化、果肉軟化等，此作用稱為①蒸發作用②腐敗作用③呼吸作用④追熟作用。
59. (4) 植物中含蛋白質最豐富的是①蔬菜類②薯類③穀類④豆類。
60. (3) 污罐是指用布能輕易擦去，而不致留有傷痕者不得超過①3%②6%③5%④4%。
61. (1) 舌頭表面的粘質蛋白因外在因素影響，而產生凝固現象，此時感覺的味道是①澀味②辣味③酸味④甜味。
62. (3) 玉米和花生最易遭受何種黴菌毒素的污染？①橘黴素②麥角毒素③黃麴毒素④青黴毒素。
63. (2) 玻璃器具如果要檢測是否含鉛，其溶出條件為①4%醋酸常溫浸泡 4 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%氫氧化鈉常溫浸泡 24 小時。
64. (3) 定量食品灰分時試料容器為①秤量瓶②蒸發皿③坩堝④三角瓶。
65. (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。
66. (3) 天平校正之時機，何者錯誤？①長期未使用後②每 3 個月定期校正③每次使用前皆需校正④天平移位時。
67. (4) 乾淨的滴定管不用時應①正放②裝滿蒸餾水③平放④倒置。
68. (3) 下列何者是豬屠體最軟的部位①前腿肉②後腿肉③小里肌④腹脇肉。
69. (1) 濕熱滅菌完畢，慢慢排氣之理由為①防止棉花塞脫落及培養基噴出②快速降低殺菌釜壓力③保持殺菌釜溫度④防止溫度下降太快。
70. (4) 50 克的 NaOH 如欲將之配製成 10% 之溶液須加水①950 克②45 克③50 克④450 克。
71. (4) 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苯基②醛基③羥基④羧基。
72. (4) 於酸鹼滴定中加指示劑時，通常使用①滴定管②試管③福魯吸管④滴管。
73. (2) 細菌增殖最常見的方式是①有性生殖②分裂生殖③出芽生殖④交配生殖。
74. (4) 下列何者不是影響油脂氧化的主要因素？①溫度②光線③酵素④氮氣。
75. (3) 使用乾熱滅菌法滅菌完畢後不可立即取出，須待其溫度冷卻至①60~70℃②50~60℃③40~45℃④30~40℃ 左右取出。
76. (4) 下列何者為直接損失？①工具及設備的損失②生產停頓的損失③工作產品停頓的損失④醫藥治療費用。
77. (2) 使用電子天平稱取粉狀藥品時，可不必用到①鑷子②砝碼③稱量紙④藥匙。
78. (4) 檢液加甲基橙指示劑(其適用 pH 範圍為 4.4~8.4)如呈黃色其 pH 值應①小於 3.0②小於 4.4③小於 44.0④大於 4.4。
79. (2) 貯存過久的稻穀，不常產生的現象為①霉味②pH 值上升③發芽④蟲害。
80. (1) 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？①pH 計②石蕊試紙③使用酚酞指示劑④甲基紅指示劑。