

注意:考試開始鈴(鐘)響前,不可以翻閱試題本

101 學年度科技校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗試題本

品群

: 食品加工 專業科目



【注 項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同,如有不符,請 監試人員查明處理。
- 3.本試卷共 50 題,每題 2分,共 100分,答對給分,答錯不倒扣。試卷最後 一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試卷均為單一選擇題、每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項,請選一個 最適當答案,在答案卡同一題號對應方格內,用 2B 鉛筆塗滿方格,但不超 出格外。
- 5.有關數值計算的題目,以最接近的答案為準。
- 6.本試卷空白處或背面,可做草稿使用。
- 7.請在試卷首頁准考證號碼之方格內,填上自己的准考證號碼,考完後將 「答案卡(卷)」及「試題」一併繳回。

	•			 	
准在请照师		I I	 I I	 1 1	1

考試開始鈴(鐘)響時,請先填寫准考證號碼,再翻閱試題本作答。

第1頁 共8頁

1.	下列何者為α-澱粉狀 (A) 胚芽米	態的加工產品? (B) 生麵條	(C) 速食飯	(D) 濕磨所製米穀粉
2.	下列何種加工機械用 (A) 細切機	於肉類嫩化作用? (B) 充填機	(C) 絞碎機	(D) 按摩機
3.	下列何種冷凍方法所 (A) 浸漬式冷凍法 (C) 噴霧冷凍法	形成冰晶較大,對食品	中之細胞、組織破壞較 (B) 浮流式冷凍法 (D) 靜置式空氣冷凍法	
4.		但卵白不具乳化性	圣 固	
5.	高粱酒製造時,一般 (A) 液態醱酵	采用下列何種醱酵方法 (B) 固態醱酵	:? (C) 半液態醱酵	(D) 半固態醱酵
6.	製造皮蛋時使用鹼性 (A) 脂質氧化褐變 (C) 蛋白質變性凝固	物質,如生 <mark>石灰、草木</mark>	灰及氫氧化鈉等物質, (B) 促進水分進入蛋體 (D) 促進乳化作用	
7.	在冷藏溫度下,何種 (A) 雞蛋	食品原 <mark>料較容易發</mark> 生寒 (B) 魚肉	害(chilling injury)? (C) 水果	(D) 牛肉
8.	市售鳥魚子是利用何河(A)加熱殺菌	重方法,達到保藏目的 (B) 添加二氧化硫	? (C) 鹽醃乾燥	(D) 加熱殺青
9.	下列何種原料是製造; (A) 植物澱粉	素食人造肉的主要原料 (B) 蒟蒻	? (C) 動物蛋白	(D) 大豆蛋白
10.	下列何 <mark>種</mark> 食品較適合 (A) 包子	使用 <mark>浮</mark> 流式冷凍方法進 (B) 鯛魚片	行凍結加工? (C) 蝦仁	(D) 豬肋排
11.	是屬於何種食品?	· 計中含有果漿或果肉	50%以上,可加糖加	骏調味,供直接飲用
		(B) 果肉飲料	(C) 濃縮果汁	(D) 綜合天然果汁
12.	下列有關食品水活性的 (A) 食品的pH愈高, (C) 食品水活性愈高,	水活性愈高	(B) 食品中結合水量愈 (D) 食品自由水量愈高	
13.	長時間保藏生鮮台灣 (A) 60℃	鲷最好品質之溫度為何 (B) 5℃	? (C) -10°C	(D) −30 °C
14.	下列何種豆類的蛋白/ (A) 綠豆	質含量最高? (B) 黃豆	(C) 蠶豆	(D) 紅豆

共8頁 第2頁

16. 台灣紹興酒醸造過程中,為了增加酵母菌數及提高酒精度,常追加何種原料? (A) 酵母菌 (B) 乳酸 (C) 米飯 (D) 麥麭 17. 有關琴酒之敘述,下列何者正確? (A) 醱酵方式與啤酒相同 (B) 屬於醸造酒 (C) 主要原料為馬鈴薯 (D) 添加柱松子浸泡 18. 麵包製程中,如何判定麵糰的攪拌已達到完成階段? (A) 麵糰變成濕點狀 (B) 麵糰表面乾燥而呈現光澤,用手拉取時容易破裂 (C) 麵糰變得非常柔軟,展開時形成一層透明薄膜 (D) 麵糰用于簡減性の企動性性 (D) 麵糰用了等學質生物研熱性方能減性徵生物 (B) 微生物研熱性不會影響食品級菌時間 (C) 食品 时會學習效生物研熱性 (D) 細菌孢子研熱性的含素細胞高 20. 果醬製造時,為防止因加壓所導致果膠急速凝膠化現象,可添加下列阿種物質? (A) 亞硫酸 (B) 楷釋酸對 (C) 距離 (D) 黑賴 21. 下列何者為克弗酒(kefir) 在酸醛過程中的主要產物? (A) 迎稿較 (B) 內部核性學育數 (D) 黑酸 (D) 酒精、脂肪酸 22. 麻竹有罐頭製造時,哪一個製程可防止罐頭液計透過。 (A) 沒精 一個數類與薯類所含質類上要是澱粉 (B) 商科是我國主要是澱粉 (B) 商科是我國主要是澱粉 (B) 商科是我國主要是澱粉 (B) 商科是我國主要是澱粉 (B) 商科是我國主要是資金。(C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸酸酵 24. 下列何種作用,可在釀造過程中增加味噌之鲜味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精酸酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於10-15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 棚分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於10-15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 棚分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質	13	. 卜列何種乳製品在製造時 (A) 馬乳酒 (B	, <u>个需要</u> 經過醱酵) 乾酪	步聯? (C) 優酪乳	(D) 煉乳
(A) 醱酵方式與啤酒相同 (C) 主要原料為馬鈴薯 (D) 添加柱松子浸泡 18. 麵包製程中,如何判定麵糰的攪拌已達到完成階段? (A) 麵糰變成潔點狀 (B) 麵糰表面乾燥而呈現光澤,用手拉取時容易破裂 (C) 麵糰變得非常柔軟,展開時形成一層透明薄膜 (D) 麵糰用手觸換時仍會黏手,無良好延展性 19. 下列有關食品微生物耐熱性之敘述,何者錯誤? (A) 腐敗性微生物耐熱性追於病原性微生物 (B) 微生物耐熱性片管養細胞高 (C) 食品的自會影響微生物耐熱性 (D) 細菌孢子耐熱性比管養細胞高 20. 果醬製造時,為防止因加酸所導致果膠急速凝膠化現象,可添加下列闸種物質? (A) 亞硫酸 (B) 禮權酸鈉 (C) 亞硝酸 (D) 潤精、脂肪酸 21. 下列何者為克弗酒(kefir) 在醱酵過程中的主要產物? (A) 酒精、乳酸 (B) 酒精、醋酸 (C) 乳酸、醋酸 (D) 酒精、脂肪酸 22. 麻竹筍離頭製造時,哪一個製程可防止離頭液升混濁? (A) 殺情 (B) 合卻 (C) 選水 (D) 脫氧 23. 有關致型與薯類之級述,列何者錯誤? (A) 一般裝氣與害類所含問類主要是澱粉 (B) 商杯是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸酸酵 24. 下列何種作用,可在釀造過程中增加味噌之鮮味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精酸酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於10-15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦費? (A) 糖分 (B) 獨粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP	16				
(A) 麵糰表面乾燥而呈現光澤,用手拉取時容易破裂 (C) 麵糰養用等凝軟 (E) 麵糰用手觸模時仍會黏手,無良好延展性 19. 下列有關食品微生物耐熱性之敘述,何者錯誤? (A) 腐敗性微生物耐熱性高於病原性微生物 (B) 微生物耐熱性內管養制胞局 20. 果醬製造時,為防止因加酸所導效果膠急速凝膠化現象,可添加下列何種物質? (A) 亞硫酸 (B) 潛棒酸的 (C) 亞硝酸 (D) 果酸 21. 下列何者為克弗酒(kefir) 在醱酵過程中的主要產物? (A) 酒精、乳酸 (B) 酒精、醋酸 (C) 乳酸、醋酸 (D) 酒精、脂肪酸 22. 麻竹筍罐頭製造時,哪一個製程可防止罐頭液污混濁學 (A) 殺青 (B) 冷卻 (C) 遲水 (D) 脫氧 23. 有關穀類與薯類所含醣類主要是澱粉 (B) 稻米是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸酸醛 24. 下列何種作用,可在釀造過程中增加味噌之鮮味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精酸酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於 10-15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品類色過度焦黄?(A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度?(A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP	17	(A) 醱酵方式與啤酒相同		` '	
(A) 腐敗性微生物耐熱性高於病原性微生物 (B) 微生物耐熱性不會影響食品殺菌時間 (C) 食品pH會影響微生物耐熱性 (D) 細瘤孢子耐熱性比含養細胞高 20. 果醬製造時,為防止因加酸新導致果膠急速凝膠化現象,可添加下列何種物質? (A) 亞硫酸 (B) 檸檬酸鈉 (C) 遊磷酸 (D) 果酸 21. 下列何者為克弗酒(kefir) 在醱酵過程中的主要產物? (A) 酒精、乳酸 (B) 濟精、醋酸 (C) 乳酸、醋酸 (D) 酒精、脂肪酸 22. 麻竹筍離頭製造時,哪一個製程可防止離頭液升湿濁? (A) 殺養 (B) 冷卻 (C) 漂承 (D) 脏氧 23. 有關穀類與薯類之敘述,下列何者錯誤? (A) 一般穀類與薯類所含醣類主要是澱粉 (B) 稻米是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸醗酵 24. 下列何種作用,可在醸造過程中增加味噌之鮮味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精酸酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於10-15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何看是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP	18	(A) 麵糰變成濕黏狀 (B) 麵糰表面乾燥而呈現 (C) 麵糰變得非常柔軟,	光澤,用手拉取時? 展開時形成一層透明	容易破裂 归薄膜	
(A) 亞硫酸 (B) 檸檬酸鈉 (C) 亞硝酸 (D) 果酸 21. 下列何者為克弗酒(kefir) 在醱酵過程中的主要產物? (A) 酒精、乳酸 (B) 酒精、醋酸 (C) 乳酸、醋酸 (D) 酒精、脂肪酸 22. 麻竹筍罐頭製造時,哪一個製程可防止罐頭液汁混濁? (A) 殺菁 (B) 冷卻 (C) 漂水 (D) 脫氧 23. 有關穀類與薯類之敘述,下列何者錯誤? (A) 一般穀類與薯類所含醣類主要是澱粉 (B) 稻米是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸酸酵 24. 下列何種作用,可在釀造過程中增加味噌之鮮味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精酸酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於10−15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP	19	(A) 腐敗性微生物耐熱性 (B) 微生物耐熱性不會影 (C) 食品 pH 會影響微生物	高於病原性微生物響食品殺菌時間 物耐熱性	<u>誤</u> ?	眲
(A) 酒精、乳酸 (B) 酒精、醋酸 (C) 乳酸、醋酸 (D) 酒精、脂肪酸 22. 麻竹筍罐頭製造時,哪一個製程可防止罐頭液汗混濁? (A) 殺青 (B) 冷卻 (C) 漂水 (D) 脫氧 23. 有關穀類與薯類之敘述,下列何者錯誤? (A) 一般穀類與薯類所含醣類主要是澱粉 (B) 稻米是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸酸酵 24. 下列何種作用,可在醸造過程中增加味噌之鮮味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精酸酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於 10−15 ℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP	20				
(A) 殺菁 (B) 冷卻 (C) 漂水 (D) 脱氧 23. 有關穀類與薯類戶含醣類主要是澱粉 (B) 稻米是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸醱酵 24. 下列何種作用,可在釀造過程中增加味噌之鮮味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精醱酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於 10−15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP	21				(D) 酒精、脂肪酸
(A) 一般穀類與薯類所含醣類主要是澱粉 (B) 稻米是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋白質含量高於澱粉 (D) 澱粉可加工製成澱粉糖及有機酸醱酵 24. 下列何種作用,可在釀造過程中增加味噌之鮮味? (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精醱酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於10−15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP 27. 下列何種方法,無法降低食品氧化劣變?		(A) 殺青 (B)冷卻		(D) 脫氧
 (A) 糖化作用 (B) 脂肪分解作用 (C) 酒精醱酵 (D) 蛋白質分解作用 25. 馬鈴薯油炸加工前,應保存於10-15℃冷藏,以降低何種成分,避免成品顏色過度焦黃? (A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP 27. 下列何種方法,無法降低食品氧化劣變? 	23	(A) 一般穀類與薯類所含 (B) 稻米是我國主要糧食 (C) 馬鈴薯的成分中,蛋	醣類主要是澱粉 白質含量高於澱粉		
(A) 糖分 (B) 澱粉 (C) 油脂 (D) 蛋白質 26. 下列何者是針對經營管理、服務品質及顧客滿意等項目的認證制度? (A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP 27. 下列何種方法,無法降低食品氧化劣變?	24				(D) 蛋白質分解作用
(A) CAS (B) GSP (C) HACCP (D) GMP 27. 下列何種方法,無法降低食品氧化劣變?	25				
	26				
	27			(C)添加維生素C	(D) 充氮包裝

第3頁 共8頁

28.	下列何種處理,可能 ¹ (A) 添加檸檬酸	會增加低酸性食品中發 (B) 添加亞硝酸鹽		ş素的機會? (D) 降低水活性
29.		最能減少含高量油脂食 (B) 熱風乾燥		
30.	下列有關食品保藏的 (A) 過氧化氫在乳酪製 (B) 亞硝酸鹽常作為肉 (C) 苯甲酸添加於醬油 (D) 氯氣使用於飲水中	以造上作為殺菌功能 日品加工的發色劑 日中,主要在抑制微生物	勿生長	
31.	乾酪(cheese)製造時 (A)降低pH值 (C)防止有害微生物	,加入乳酸菌菌配的目	的,何者 <u>錯誤</u> ? (B) 促進乳清蛋白形成 (D) 產品質地的改善	泛凝乳
32.	下列有關海蜇皮的敘 (A) 主要成分是多醣類 (C) 以食鹽和明礬反覆		(B) 原料為魷魚 (D) 屬於水產鹽乾品	325
33.	下列何者 <u>不可以</u> 當作 (A) 碘價 (C) K值	魚類鮮度的指標?	(B) pH值 (D) 揮發性鹽基態氮(VBN)
34.	下列何者 <u>不是</u> 以海藻 (A) 三仙膠(xanthan g (C) 褐藻酸	為原料所製得的多醣? um)	(B) 鹿藻菜膠(carraged (D) 洋菜	enan)
35.	混濁果汁製造時,為 (A) 酸	使果肉安定懸浮於果汁 (B) 鈣	中/可添加何種物質 (C) 糖	(D) 關華豆膠
36.	下列有關柴魚的敘述 (A) 柴魚在日本又稱為(B) 魚肉蒸煮熟後,應(C) 發黴的主要目的為(D) 主要原料魚種為經	「節」 「保持高水分含量下接程 6產生特殊風味	重麴菌,以利麴菌的生	長
37.	將小麥製成麵粉時, (A) 正相關	其品質等級與灰分的相 (B) 負相關	關性為何? (C) 無關	(D) 對數關係
38.	牛乳經均質處理後, (A) 脂肪球變大 (C) 提高牛乳的黏度	可達到下列何種效果?	(B) 可促進乳油的分離 (D) 提高蛋白質的濃度	
39.	奶粉即溶化處理時, 的顆粒? (A) 酪蛋白	下列何種成分吸水後形(B) 鈣	が成結晶,進而促使奶 (C) 乳脂肪	粉形成具有孔隙而易溶 (D) 乳糖
	(少叫出口	(1) 14 /	(〜) 4m/11/1/1	(レ) すいかけ

共8頁 第4頁

40.	貢丸製程中,以碎冰降低溫度的目的,何者 (A) 防止高溫造成蛋白質保水力之降低 (C) 增加貢丸的彈性	<u>錯誤</u> ? (B) 水溶性蛋白質溶出 (D) 防止高溫造成肌肉	
41.	水果凍結前,加糖處理之效果,何者 <u>錯誤</u> ? (A) 減少冰結晶對水果之損傷 (C) 防止氧化	(B) 防止變色 (D) 減少微生物殘留量	<u>.</u>
42.	食品衛生標準規定,醬油使用對羥苯甲酸丁酯最高濃度(g/kg)是多少? (A) 2.5 (B) 1.5	脂為防腐劑,其用量標 (C) 0.5	準(以對羥苯甲酸計算) (D) 0.25
43.	下列何者 <u>不是</u> 蛋糕膨脹的原因? (A) 攪拌時拌入的空氣受熱膨脹 (B) 酵母產生的二氧化碳氣體導致膨脹 (C) 配方中之水分受熱成為水蒸氣而膨脹 (D) 化學膨脹劑受熱產生二氧化碳導致膨脹		
44.	若雞蛋內溫度為 25 ℃ 時,為維護雞蛋較不 加氯洗淨水清洗 ? (A) 28 ℃ (B) 20 ℃	易腐敗並可延長保存 <mark>期</mark> (C) 15℃	限,應使用何種水溫之 (D) 4℃
45.	下列何種處理可防止醃漬蔬果黑變? (A) 加果膠分解酵素 (C) 加氯化鈣	(B) 減少水中鐵離子或 (D) 添加酵母菌	重壓
46.	下列有關澱粉糖之敘述,何者正確? (A) 澱粉醣的 DE值愈大,其甜度愈大 (C) 澱粉醣的 DE值愈大,其結晶性愈小	(B) 澱粉醣的 DE 值愈; (D) 澱粉醣的 DE 值愈;	
47.	下列何者 <u>不適合</u> 作為浸漬式冷凍系統之二次(A) 氨 (B) 食鹽水	冷媒(不凍液)? (C) 乙醇	(D) 甘油
48.	下列何者為台灣洋菇罐頭產生硫臭腐敗之重(A) Clostridium thermosaccharolyticum(C) Bacillus subtilis	要腐敗菌? (B) Bacillus stearother, (D) Clostridium nigrific	•
49.	下列何種處理可防止水產罐頭中磷化合物形(A)殺菌後急速冷卻 (B)添加防腐劑	成結晶? (C) 脫氣	(D) 加鹽
50.	有關蛋黃醬之敘述,下列何者正確? (A) 乳化劑是蛋白中的卵磷脂 (C) 屬於水中油滴型乳化物	(B) 所含之水分含量應 (D) 可加入糊化的澱粉	

【以下空白】

第5頁 共8頁

公告試題僅為等

共8頁 第6頁

公告試題僅為生物學

第7頁 共8頁

公告試題僅為等

共8頁 第8頁

101學年度科技校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗公告答案

考科代碼:4-11-1

類 別:食品群

考 科:食品加工、食品加工實習

題號	答案										
1	С	11	В	21	А	31	В	41	送分	51	
2	D	12	D	22	С	32	С	42	D	52	
3	D	13	D	23	С	33	А	43	В	53	
4	А	14	В	24	D	34	А	44	А	54	
5	В	15	D	25	А	35	D	45	В	55	
6	С	16	CD	26	В	36	В	46	А	56	
7	С	17	D	27	A	37	В	47	А	57	
8	С	18	С	28	С	38	C	48	D	58	
9	D	19	В	29	А	39	D	49	А	59	
10	С	20	В	30	А	40	В	50	С	60	

備註:第16題變更為CD

第 41 題變更為送分