



九十八學年度技術校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗試題

准考證號碼：

(請考生自行填寫)

食品群	專業科目(一) 食品加工、 食品加工實習
-----	----------------------------

【注意事項】

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、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。
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. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 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」及「試題」一併繳回。
7. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。

- 溫度 38 °C、濕度 80 ~ 85 %，在麵包製作過程中屬於哪一階段的發酵？
(A) 基本發酵 (B) 低溫發酵 (C) 最後發酵 (D) 慢速發酵
- 下列有關白麴法釀造米酒的敘述，何者錯誤？
(A) 屬於傳統米酒釀造方法 (B) 白麴含有糖化菌與酒精發酵菌
(C) 同時進行糖化與酒精發酵 (D) 發酵型式為單行複式發酵
- 下列有關食品熱充填(hot fill or hot pack)的敘述，何者正確？
(A) 適合一般低酸性果汁 (B) 適合 pH 值 4.6 以上之果汁
(C) 果醬不適用 (D) 鳳梨原汁可適用
- 下列有關魚貝類營養的敘述，何者錯誤？
(A) 魚肝油中含有多量的維生素 A 和 D (B) 魚肉脂質富含長鏈多元不飽和脂肪酸
(C) 魚肉中不含離胺酸(lysine) (D) 小魚是鈣的良好來源
- 由原料乳製造奶粉時，不需進行下列哪一個步驟？
(A) 熟成 (B) 殺菌 (C) 濃縮 (D) 乾燥
- 下列何種食品認證制度，最初是由提供太空人飲食所設計之安全管制系統演變而來，並藉由預防控制來確保食品之安全性？
(A) CNS (Chinese National Standards)
(B) CAS (Chinese Agricultural Standards)
(C) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
(D) GMP (Good Manufacturing Practice)
- 下列有關蜜餞加工的敘述，何者正確？
(A) 提高二氧化硫(SO₂)濃度，可以有效防止糖漬貯藏中水果的軟化
(B) 糖漬初始階段應使用高濃度糖液，可以防止產品皺縮
(C) 應控制砂糖轉化程度，使還原糖比率在 40 % 以上，可以防止產品變黏
(D) 使用金屬封鎖劑(如聚合磷酸鹽)，可以防止原料發生變色
- 近年來發現魚體中的何種物質具有抗血栓作用？
(A) 麩胺酸 (B) 二十二碳六烯酸(DHA)
(C) 膠原蛋白 (D) 肝醣
- 煙燻食品製造時，煙燻中何種成分具有防止脂質氧化酸敗作用？
(A) 甲醛 (B) 甲酸 (C) 多元酚 (D) 有機酸
- 下列有關傳統釀造醬油製作的敘述，何者正確？
(A) 脂肪酸是構成醬油鮮味的主要成分 (B) 主要原料為大麥與大豆
(C) 醬油麴中主要的微生物是酵母菌 (D) 醬油麴與食鹽水同時下缸後進行發酵
- 製作蛋糕時添加的食鹽(NaCl)，其性質屬於何種材料？
(A) 濕性材料 (B) 韌性材料 (C) 柔性材料 (D) 酸性材料

12. 傳統的柴魚製造過程中，係利用下列何種微生物以產生柴魚的特殊風味？
(A) 麴菌 (B) 酵母菌 (C) 乳酸菌 (D) 醋酸菌
13. 動物在屠宰前若受驚嚇或運動過度時，將造成屠體中何種成分被過度消耗而造成乳酸量不足及屠體 pH 偏高？
(A) 水分 (B) 脂肪 (C) 肝醣 (D) 蛋白質
14. 「黃變米」主要是指何種微生物生長於米粒上？
(A) 黃麴菌 (B) 青黴菌 (C) 金黃色葡萄球菌 (D) 大腸桿菌
15. 下列何種物質於葡萄酒發酵製程中，常用來抑制野生雜菌？
(A) 氯化鉀 (B) 硫酸鈉 (C) 硫代硫酸鈉 (D) 偏二亞硫酸鉀
16. 下列何者並非水產煉製品製造時漂洗 (leaching) 的目的？
(A) 除去鹽溶性肌動凝蛋白 (B) 除去水溶性蛋白質
(C) 增強彈力 (D) 消除魚腥味
17. 造成牛肉大理石花紋或霜降狀 (marbling) 白色外觀的主要成分為何？
(A) 醣類 (B) 脂肪 (C) 蛋白質 (D) 礦物質
18. 化學醬油通常使用下列何種方法製造？
(A) 醋酸分解法 (B) 鹽酸分解法 (C) 硝酸分解法 (D) 硫酸分解法
19. 下列有關豆腐製造過程的敘述，何者錯誤？
(A) 鹽滷可作為凝固劑
(B) 盒裝豆腐常用的凝固劑為葡萄糖酸- δ -內酯
(C) 豆乳添加硫酸鈣凝固時之溫度以 $70 \sim 75^{\circ}\text{C}$ 為宜
(D) 鈉鹽凝固效果大於鈣鹽
20. 柳橙汁製作時，柳橙果實先以熱水處理的主要目的為何？
(A) 殺菌 (B) 軟化易剝皮
(C) 抑制蛋白質分解酵素活性 (D) 增加苦味
21. 下列有關魚肉煉製品製程中「搗潰 (grind)」的敘述，何者錯誤？
(A) 具有乳化、混合的功用 (B) 目的為形成煉製品凝膠的網狀構造
(C) 時間通常為 3 ~ 4 小時 (D) 過程通常需添加適量食鹽
22. 下列何種機器具有促進肉中蛋白質的溶出以產生乳化現象，並增加肉的結著性，最適合用於法蘭克福香腸或熱狗之製造？
(A) 細切機 (B) 攪拌機 (C) 絞肉機 (D) 混肉機
23. 超商中販賣之米食飯糰放置於 18°C ，而不放置於 4°C 貯藏。最主要的目的是因為 18°C 可以延緩何種品質劣化現象？
(A) 凍燒 (B) 脂質氧化 (C) 發黴 (D) 澱粉老化

24. 傳統果醬製備時，下列何種方法最適合作為濃縮終點之判定？
(A) 果醬糖度達 42° Brix
(B) 果醬滴入冷水中不散開且可凝固沉降
(C) 果醬溫度達到 100°C
(D) 湯匙舀起果醬，暴露於冷空氣時，可呈漿狀滴下
25. 下列何種藻類為製造洋菜的主要原料？
(A) 石花菜 (B) 昆布 (C) 鹿角菜 (D) 紫菜
26. 下列何者並非蔬果殺菁的主要目的？
(A) 去除不良氣味 (B) 商業滅菌 (C) 破壞酵素 (D) 收縮及脫氣
27. 下列有關釀造食品的敘述，何者錯誤？
(A) 傳統高粱酒採固態發酵法製作
(B) 啤酒苦味來源是啤酒花
(C) 啤酒製造時，糖化是利用麴菌所產生的糖化酵素將澱粉分解
(D) 醋酸發酵屬於好氣性發酵
28. 湯圓的主要原料為何？
(A) 低筋麵粉 (B) 在來米粉 (C) 糯米粉 (D) 玉米澱粉
29. 竹筍罐頭中膠狀白濁物之形成，與下列何者成分相關性最低？
(A) 果膠質 (B) 脂肪酸 (C) 酪胺酸 (D) 半纖維素
30. 下列何者並非醬油在發酵期間通氣攪拌之目的？
(A) 使發酵期間產生的 CO_2 逸出 (B) 促進醬油麴菌絲中的酵素溶出
(C) 促進厭氧菌的生長 (D) 使醬油麴與鹽水混合均勻
31. 下列何種乾燥方法最適合製作「醬油粉」？
(A) 熱風乾燥 (B) 紅外線乾燥 (C) 微波乾燥 (D) 噴霧乾燥
32. 乳酪 (butter) 製造時不需用下列何種機器？
(A) 鮮奶油分離機 (cream separator) (B) 均質機 (homogenizer)
(C) 殺菌機 (又稱為熱交換機, heat exchanger) (D) 攪乳機 (churn)
33. 下列有關肉品加工的敘述，何者錯誤？
(A) 肉鬆 (肉絨) 於製造時，添加的豬油量多於肉酥
(B) 肉類乾燥具有降低水活性，抑制微生物生長的效果
(C) 臘肉的醃漬具有增進發色及抑制肉毒桿菌等效果
(D) 漢堡肉餅屬於「重組肉」產品

34. 下列有關罐頭的敘述，何者正確？
(A) 油性塗料適用於果實、蔬菜等罐頭之內面塗漆
(B) 殺菌袋乃採用多層包材組合，無法於常溫下流通
(C) 殺菌袋材質的內層一般為聚酯膜(PET)，可耐高溫，具良好熱封作業性
(D) 製作三片罐主要的材料為鋁片
35. 蛋粉製造時，下列何種處理無法避免液蛋乾燥時產生褐變？
(A) 添加細菌，如 *Enterobacter aerogenes* 進行發酵
(B) 添加酵母菌，如 *Saccharomyces cerevisiae* 進行發酵
(C) 添加酵素，如葡萄糖氧化酶(glucose oxidase)
(D) 添加胺基酸，如離胺酸(lysine)
36. 製作酥皮類中式點心之「油酥」時，通常使用何種材料？
(A) 澄粉 (B) 低筋麵粉 (C) 中筋麵粉 (D) 高筋麵粉
37. 下列有關魚貝類鮮度變化的敘述，何者錯誤？
(A) 通常魚肉品質劣化速度比畜肉快
(B) 魚體死亡後數分鐘到數小時內即發生僵直作用
(C) 魚體死亡後體內肝醣會發生分解作用
(D) 魚體組織產生自消化(autolysis)作用，是因為魚體表面附著的微生物所導致
38. 下列有關米麴的敘述，何者錯誤？
(A) 米麴為製作清酒或味噌等釀造食品的原料之一
(B) *Aspergillus oryzae* 為常用的米麴菌種
(C) 米麴菌可產生多種水解酵素
(D) 細菌繁殖於蒸熟的米飯稱為米麴
39. 下列有關果汁加工的敘述，何者正確？
(A) 葡萄果汁裝罐儲藏後，導致沉澱產生的主要關鍵成分是澱粉
(B) 添加羧甲基纖維素(CMC)常被用來澄清果汁
(C) 利用果膠分解酵素處理，通常可以提高果汁澄清度
(D) 添加矽藻土可以保持果汁的混濁度
40. 水產罐頭製造時不需使用下列哪一個步驟？
(A) 脫氣 (B) 加熱殺菌 (C) 密封 (D) 添加防腐劑
41. 下列何種食品不適合以個別快速凍結(IQF)方式來進行冷凍？
(A) 水餃 (B) 蝦子 (C) 整條鮪魚 (D) 青豆
42. 下列何種罐頭屬於低酸性食品，需經高溫高壓殺菌？
(A) 肉醬罐頭 (B) 果醬罐頭 (C) 鳳梨罐頭 (D) 水蜜桃罐頭

【背面尚有試題】

43. 下列何者為形成魚臭(腥味)的主要原因？
(A) 魚體產生氨和三甲胺等揮發性胺類 (B) 魚體肝醣分解所產生的乳酸
(C) 魚體蛋白質水解所產生的游離胺基酸 (D) 魚體脂肪水解所產生的游離脂肪酸
44. 下列有關蛋類的敘述，何者錯誤？
(A) 蛋冷藏時應該鈍端向上
(B) 蛋殼清洗時，水溫應比蛋溫低
(C) 新鮮蛋白比陳舊蛋白的 pH 值低
(D) 添加 10 % 蔗糖至液態蛋白中，可避免冷凍後產生冷凍膠化
45. 下列何種食品殺菌劑可使用於魚肉煉製品中，但不可使用於麵粉及麵粉製品中？
(A) 氯化石灰 (B) 過氧化氫 (C) 次氯酸鈉液 (D) 乙醇
46. 下列有關魚肉鮮度化學性指標的敘述，何者錯誤？
(A) 魚肉隨著鮮度下降，氧化三甲胺(TMAO)值會增加
(B) 魚肉隨著鮮度下降，揮發性鹽基態氮(VBN)值會增加
(C) 死後魚肉的 pH 值先下降，隨著鮮度下降 pH 值會上升
(D) 魚肉隨著鮮度下降，K 值會上升
47. 將亞甲藍(methylene blue)加入牛奶後觀察顏色改變的作法，主要為測定原料乳的何種性質？
(A) 細菌數 (B) 乳糖含量 (C) 脂肪含量 (D) 酸度
48. 下列有關豆乳加工的敘述，何者錯誤？
(A) 原料應選用含水溶性蛋白質量多之大豆 (B) 原味豆乳之固形物主要成分為蛋白質
(C) 大豆豆青味主要來自蛋白質分解酵素作用 (D) 可當乳糖不耐症患者的替代乳品
49. 小麥製造麵粉時，調濕(tempering)之主要目的為何？
(A) 使小麥外皮柔軟 (B) 使小麥胚乳柔軟
(C) 提高麵粉的蛋白質含量 (D) 提高麵粉的灰分含量
50. 下列何種水分含量(%)可讓預糊化米(pregelatinized rice)長期保持於 α -澱粉狀態？
(A) 15 以下 (B) 20 ~ 25 (C) 26 ~ 30 (D) 31 以上

【以下空白】

公告
試題

公 告
試 題