

097 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.(2) 檢驗微生物時，作為稀釋液的生理食鹽水的濃度為① 5.5% ② 0.85% ③ 0.10% ④ 3.0%。
- 2.(4) 每升溶液中所含濃度的莫耳數稱為：①重量莫耳濃度②當量濃度③重量百分率濃度④容積莫耳濃度。
- 3.(3) 下列加熱溫度何者必需使用油浴才可達到？① 80°C ② 37°C ③ 180°C ④ 50°C。
- 4.(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乾燥法②火焰法③灰化法④乾熱滅菌法。
- 5.(2) 豆腐凝固是利用大豆中的①醣類②蛋白質③脂肪④維生素。
- 6.(2) 水畜產原料新鮮度判定試驗中，不包括下列那一項？① pH 值②胺基態氮 (amino-nitrogen) ③三甲胺 (Trimethylamine) ④組織胺 (Histamine)。
- 7.(1) 5%之 NaOH 水溶液 100 克，含 NaOH ① 5 克② 50 克③ 9.5 克④ 95 克。
- 8.(4) 餐具如殘留油脂，以 Sudan III 測試則呈①藍色②綠色③黃色④紅色。
- 9.(3) 若以 0.1N NaOH 滴定某酸性溶液，達滴定終點時，以酚酞當指示劑的溶液應呈①橙②黃③粉紅④無色。
- 10.(4) 食鹽帶有鈣、鎂等離子時會呈①淡酸味②澀味③無味④弱苦味。
- 11.(2) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①白米飯②牛奶③蔗糖④麵包。
- 12.(1) 0.1N 的 HCl 其力價為 1.010，則其濃度為① 0.101 ② 0.100 ③ 0.1N ④ 0.010。
- 13.(2) 水的總硬度是指水中的①鐵離子②鈣離子與鎂離子③鎂離子④鈣離子。
- 14.(3) 乾熱滅菌之條件為① 121°C，1 小時② 121°C，15 分鐘③ 170°C，1 小時④ 170°C，15 分鐘。
- 15.(2) 使用油浸鏡頭鏡檢時，使用的油是①沙拉油②洋杉油③礦油④梧桐油。
- 16.(1) 官能檢查不常用於檢查食品的①保健功能性②味道及香味③組織④顏色。
- 17.(1) 味精顯出的味道是①鮮味②甜味③酸味④鹹味。
- 18.(3) 長期凍藏的水畜肉類常以下列何種方法做為脂肪組織氧化酸敗的指標①碘價②酸價③ TBA 價④ pH 值。
- 19.(3) 10 克的食鹽加入 100 毫升的蒸餾水，其濃度為①大於 1% ② 0.1% ③ 介於 9 與 10% 間④ 1%。
- 20.(4) 餐具檢液係以①滅菌食鹽水②自來水③蒸餾水④滅菌生理食鹽水 調製。
- 21.(4) 下列何者不會對感官檢查結果造成影響：①飲食習慣與文化②周圍環境佈置③生理及精神狀態④空調溫度 18-20°C。
- 22.(1) 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紙箱②保鮮(縮收)膜③腸衣④真空包裝袋。
- 23.(3) 下列何者冷卻劑溫度最低①乾冰②乾冰加丙酮③液態氮④冰塊。
- 24.(4) 定量鹽份時，需以  $K_2CrO_4$  為滴定終點指示劑，若無法購得該藥品時可以使用下列何者取代之？①  $KIO_3$  ②  $KMnO_4$  ③  $Ce(SO_4)_2$  ④ 使用 pH 計。
- 25.(1) 接物測微計每格長度 0.01 mm 相當於 10  $\mu$ ，那麼 0.001 mm 相當若干  $\mu$ ？① 1 ② 100 ③ 10 ④ 1000。
- 26.(4) 清潔劑 ABS 是屬於①非屬界面活性劑②中性界面活性劑③陽離子界面活性劑④陰離子界面活性劑。

- 27.(4) 工業級之化學物質①沒有明文規定②如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中③視其安全性判定可否添加於食品④不得作為食品添加物用。
- 28.(1) 銹罐是指經擦拭後鍍錫面留有輕微痕跡，並加以防銹處理不得超過① 3%② 6%③ 4%④ 5%。
- 29.(4) 下列何者玻璃器皿不適合使用高溫乾燥？①三角瓶②燒杯③漏斗④滴定管。
- 30.(2) 索氏萃取裝置為連續萃取，其萃取效率高是因①自動迴流②每次萃取時脂肪於溶劑中分配係數高③因冷凝管垂直於上④虹吸管使之形成循環。
- 31.(2) 當騎碼式化學天秤的兩個秤盤均空著並達平衡位置時，此點稱為①零點②原點③休止點④平衡點。
- 32.(4) 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的①脂肪②水分③蛋白質④碳水化合物。
- 33.(4) 電氣火災下列何者不得使用①二氧化碳滅火器②乾粉滅火器③海龍滅火器④泡沫滅火器。
- 34.(4) 食醋、豆腐乳是①調理食品②冷凍食品③生鮮食品④發酵食品。
- 35.(3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①口角炎②腳氣病③壞血病④乾眼症。
- 36.(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。
- 37.(2) 測定酸梅的鹽含量時，應將其樣品溶液的 pH 值調整至① 3② 7③ 9④ 5。
- 38.(2) 鹽分之定量係先將食品灰化後以水溶解，用滴定法定量時之指示劑為①  $\text{CaCO}_3$ ②  $\text{K}_2\text{CrO}_4$ ③  $\text{HCl}$ ④  $\text{H}_2\text{SO}_4$ 。
- 39.(2) 索氏脂肪抽出器(Soxhlet 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只要出入口能夠串聯即可④上方。
- 40.(2) 檢驗盛裝食物容器或餐具是否有澱粉殘留可用①碘化鉀溶液②碘－碘化鉀溶液③碘酸鉀溶液④氯化鉀溶液。
- 41.(4) 欲測定溶液的酸鹼度可用①比重計②比色計③旋光計④ pH 計。
- 42.(2) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①使用包材不易破裂②隔天銷售產品才需包裝③需使用密封包裝④產品放冷後包裝。
- 43.(4) 生菌數檢驗需要稀釋時，若檢體為肉製品，稀釋液應採用①自來水②無菌水③生理食鹽水④蛋白煉稀釋液。
- 44.(1) 下列何者不是新鮮魚的特徵：①眼球混濁②鰓色鮮紅③魚肉具彈性④皮膚有海水的香氣。
- 45.(2) 採用民主化的管理方式，企業應建立何種溝通的管道？①對外溝通②雙向溝通③單向溝通④通信溝通。
- 46.(4) 除黴菌孢子內之水份外，一般微生物之生活細胞之水份約為① 55~65%② 65~75%③ 44~55%④ 75~85%。
- 47.(2) 低溫滅菌法，常用之滅菌條件是① 65℃，15 分② 60℃，30 分③ 70℃，20 分④ 75℃，10 分。
- 48.(4) 餐具滴上碘液如呈藍紫色表示殘留①油脂②洗衣粉③漂白粉④澱粉。
- 49.(4) 製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑①四年②一年③二年④三年。
- 50.(2) 通常牛奶的酸度是以①醋酸②乳酸③磷酸④檸檬酸 來表示。
- 51.(2) 茶所含的單寧，以及咖啡所含的咖啡因，呈現①無味②苦味③酸味④甘甜味。
- 52.(3) 油飯之粗脂肪實際含量為 26.1%，若甲測定三重覆之結果：31.0、30.5 與 30.2%；乙測定結果為：25.5、25.7 與 26.2%，則下列敘述何者最恰當？①甲乙二人均準確②甲比乙準確③乙較準確而且較精確④甲較準確而乙較精確。
- 53.(1) 馬口鐵皮最外層鍍上何種金屬？①錫②銻③鋁④鉻。

- 54.(4) 以硝酸銀滴定法定量食鹽時，使用的指示劑為①碘化鉀②澱粉③高錳酸鉀④鉻酸鉀。
- 55.(2) 氣味正常的牛奶常見的現象為①腐敗臭②乳牛味③酸味④苦味。
- 56.(1) 滴定时，滴定台之顏色宜採用①白色②深色③彩色④淡色。
- 57.(3) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①不超過最大安全負荷②不阻礙出入口③依牆壁或結構支柱堆放④不影響照明。
- 58.(4) 80 克的 NaOH 溶於水中，最後之體積為 1 升，其濃度為① 8N ② 8% ③ 80% ④ 2N。
- 59.(3) 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 毫升吸管量取④以 10 毫升吸管由濃硫酸試藥瓶中直接量取。
- 60.(4) 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乙級蛋②劣級蛋③甲級蛋④特級蛋。
- 61.(2) 下列何者不屬罐頭外觀之檢查項目①穿孔②內容量③膨罐④彈性罐。
- 62.(4) 食品灰化後，其灰化物不溶於水，加酸會溶解者為鹼土金屬如① Bi ② Cu ③ Na ④ Ba。
- 63.(3) 食品中的物質刺激存在於舌頭上的味覺細胞而造成的感覺，稱為①質地②香③味④色。
- 64.(2) 水溶液之濁度 1 度係指① 0.1mg/100mL ② 1mg/L ③ 1mg/100mL ④ 0.1mg/L。
- 65.(3) 定量食品灰分時試料容器為①三角瓶②蒸發皿③坩堝④秤量瓶。
- 66.(2) 甲基紅在 pH = 6 液體時之顏色為①黃綠色②黃色③橙色④紫色。
- 67.(1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③耐龍(Ny)④鋁箔。
- 68.(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化學鑑定法②物理鑑定法③微生物法④酵素分析法。
- 69.(1) 一般光學顯微鏡之解像力須大於①  $0.17 \mu m$  方能檢測出物體②  $0.14 \mu m$  ③  $0.12 \mu m$  ④  $0.10 \mu m$ 。
- 70.(4) 強鹼滴定弱酸時，較適合用下列何種指示劑①甲基橙②甲基紅③溴甲酚綠(bro-mocresol green)④酚酞。
- 71.(1) 下列天然甜味物質中以何者的甜度最高：①果糖②蔗糖③葡萄糖④乳糖。
- 72.(2) 下列何者 pH 值最低① 0.1N 磷酸② 0.1N 鹽酸③ 0.1N 醋酸④ 0.1N 碳酸。
- 73.(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① 6 ② 5 ③ 4 ④ 7 小時。
- 74.(4) 總殘氯為 Ortho-tolidine ① 9 ② 3 ③ 7 ④ 5 分鐘之讀數。
- 75.(3) 油脂製品中添加抗氧化劑可①提高油之揮發溫度②調味③防止產生過氧化物④永久保存。
- 76.(2) 一般無菌箱之滅菌，通常若使用逆性肥皂水時，其濃度為① 0.1~0.3% ② 0.3~1.0% ③ 2.0~3.0% ④ 1.0~1.5%。
- 77.(2) 索氏萃取器使用在下列那一成分的定量上①粗灰分②粗脂肪③粗蛋白④水分。
- 78.(1) 液體加熱溫度在  $250^{\circ}C$  以上時，需使用①砂浴加熱法②水浴加熱法③油浴加熱法④空氣浴加熱法。
- 79.(3) 圓筒濾紙使用在下列那一成分的定量上①粗灰分②水分③粗脂肪④粗蛋白。
- 80.(4) 30 克的糖加水 100 克，則其重量百分率濃度為①等於 30% ②等於 31% ③大於 30% ④小於 30%。