

098 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. (4) 罐頭打檢主要目的為檢查①罐蓋硬度②罐蓋材質③罐頭固形物含量④氣體膨脹罐。
2. (3) 餐具或食物容器如有殘留澱粉質時，將碘液滴在供檢驗餐具上，會產生：①紅棕色②淡黃色③藍紫色④粉紅色。
3. (2) 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檸檬酸②草酸③蘋果酸④醋酸。
4. (2) 計算生菌數時，其有效數字應該取①1②2③3④4 位數。
5. (4) 40 克的氫氧化鈉溶於 1 公升的蒸餾水，其濃度為①0.4M②1 N③0.1 N④介於 0.9 與 1M 間。
6. (1) 於酸鹼滴定中加指示劑時，通常使用①滴管②福魯吸管③滴定管④試管。
7. (1) 分散於空氣中的揮發性物質，刺激位於鼻腔粘膜的嗅覺細胞所產生的感覺，稱為①香氣②味道③軟硬④質地。
8. (1) 食鹽帶有鈣、鎂等離子時會呈①弱苦味②淡酸味③澀味④無味。
9. (4) 下列何者非餐具殘留物①ABS 劑②油脂③澱粉④PVC 的單體氯乙烯。
10. (1) Sudan III 為①脂溶性色素②水溶性色素③無色液體④無色固體。
11. (3) 水產品中揮發性鹽基態氮 (VBN) 含量，初期腐敗指標為①90~100mg%②70~80mg%③30~40mg%④5~10mg%。
12. (4) 濃硫酸稀釋時正確的操作方法是①將蒸餾水很快加至濃硫酸中②將蒸餾水慢慢的加至濃硫酸中③將濃硫酸很快加至蒸餾水中④將濃硫酸慢慢的加至蒸餾水中。
13. (3) pH 試紙正確使用方法為①手拿試紙，將試紙以檢液蘸溼後，立即比色②手拿試紙，將試紙以檢液蘸溼，三分鐘後比色③以玻璃棒蘸取檢液，與試紙接觸後，立即比色④以玻璃棒蘸取檢液，與試紙接觸後，三分鐘後比色。
14. (4) 分析粗灰分時，會產生膨脹且須預先低溫加熱處理之檢體為①油脂類②醬油③醋④蔗糖及醣分含量高之檢體。
15. (3) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③冷凍④混合。
16. (3) 以波美計定量食鹽濃度時，根據的原理為測定①氯離子濃度②鈉離子濃度③比重④折射率。
17. (4) 下列樣品中，何者必需用減壓乾燥方法以定量其水份①肉類②麵粉③蔬菜④人造奶油。
18. (1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②細菌③黴菌④變形蟲。
19. (3) 游離殘氯(次氯酸)為 Ortho-tolidine①3②4③5④6 秒內之讀數。
20. (4) 下列何者冷卻劑溫度最低①乾冰②冰塊③乾冰加丙酮④液態氮。
21. (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氯化鉀溶液④碘酸鉀溶液。
22. (4) 下列加熱溫度何者必需使用油浴才可達到？①37℃②50℃③80℃④180℃。
23. (4) 下列何者為不安全動作？①內務不整潔②照明不充分③通風不良④搬運方法不妥當。
24. (3) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②清潔劑③食品用洗潔劑④強酸。
25. (3) 一般細菌最適生長之 pH 範圍為①3.0~4.0②5.0~6.0③7.0~8.0④9.0~10.0。
26. (3) 下列何者非食品添加物①抗氧化劑②漂白劑③烤酥油④甘油。
27. (1) 檢驗生菌數時，檢液與培養液混合時培養基之溫度應約為①45②50③55④60 °C 為宜。
28. (4) 官能檢查不常用於檢查食品的①顏色②味道及香味③組織④保健功能性。
29. (3) 利用紅外線水分計測定的樣品其取樣重量通常為①1 克②3 克③5 克④不限。

30. (1) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不影響照明③不阻礙出入口④不超過最大安全負荷。
31. (1) 凡由沉澱或結晶與母液藉由孔徑差異性而分離之操作，是為①過濾②萃取③沈澱④結晶。
32. (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綠色③紅色④黑色。
33. (2) 下列何者礦物質可使用白金絲行燄色反應檢出①鈦②鈉③鎂④鐵。
34. (2) 利用紅外線水分計測定的樣品其水分含量通常在①10%②20%③30%④不限。
35. (1) 味覺判斷時，苦味的感覺在①舌根②舌尖③舌的邊緣④舌的中間。
36. (3) pH=7 時表示氫離子濃度[H⁺]與氫氧根離子濃度[OH⁻]均為①10⁷②7③10⁻⁷④70 M。
37. (1) 殺菌參考值中，F 值代表①定溫下到達某種殺菌程度所需之時間②代表殺菌孢子數目之濃度③食品完全滅菌之溫度④微生物以 10 倍數目增減之溫度。
38. (2) 50 克的 NaOH 如欲將之配製成 10% 之溶液須加水①950 克②450 克③50 克④45 克。
39. (3) 人體之必需胺基酸有幾種①5 或 6②7③8 或 9④21。
40. (1) 下列何者之定量方法中可不必使用到加熱設備①水分②乳脂肪③粗纖維④灰分。
41. (2) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。
42. (3) 下列何者不是黴菌之有性孢子？①子囊孢子②擔孢子③分生孢子④卵孢子。
43. (3) 常壓蒸餾為有效防止突沸現象發生，因此必須在①溶劑快接近沸騰時②接近完成蒸餾時③未蒸餾前④任何時間 將沸石加入溶劑中。
44. (2) 在讀取滴定管中液體體積刻度時，若眼睛水平高度低於溶液凹面水平刻度時，則量測之讀數會①偏高②偏低③沒有影響④時高時低。
45. (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。
46. (4) 葵花籽油是取自於向日葵的①花②根③莖④種子。
47. (1) 清潔劑 ABS 是屬於①陰離子界面活性劑②陽離子界面活性劑③中性界面活性劑④非屬界面活性劑。
48. (1) 下列樣品中，何者必需用蒸餾乾燥方法以定量其水份①水飴②麵粉③人造奶油④穀類。
49. (3) 配製酚酞指示液最常用之溶液為①自來水②蒸餾水③酒精溶液④氫氧化鈉溶液。
50. (4) 下列何者不屬於公害的範圍？①噪音②惡臭③毒物④酗酒。
51. (3) 間歇殺菌法是屬於下列何種加熱滅菌法①煮沸滅菌法②低溫滅菌法③常壓滅菌法④高壓蒸氣滅菌法。
52. (1) 食品灰化後，加酸溶解，然後加熱蒸乾，冷卻後加水量水溶之，以白金絲沾之在本生燈上燃燒，產生黃色火焰者為含有元素①Na②K③Fe④Ca。
53. (1) 下列糖類純度相同時，何者甜度最高？①果糖②葡萄糖③蔗糖④麥芽糖。
54. (1) 品評的最適時間是①午餐前一小時②午餐後一小時③吃過點心半小時④午睡後半小時內。
55. (1) 試管以直接加熱法加熱時，試管內之液體應在試管長度的①1/5 以下②1/4 以下③1/3 以下④1/2 以下。
56. (2) 哈威德氏計算板是用來測定①血球數②黴菌絲數③細菌數④酵母菌落數。
57. (2) 透視法測定蛋的氣室時，所用的燈泡為①30W②60W③100W④120W。
58. (1) 新米因過氧化酵素作用強，與癒創木酚(guaiacol)試液作用時，呈現①深紅色②綠色③黃色④無色。
59. (2) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①草莓②檸檬③香蕉④蘋果。
60. (1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①肉②麵包③米飯④玉蜀黍。
61. (3) 下列何者不與測水份含量無關？①紅外線②甲苯③水活性④真空。

62. (3) 電動天秤可測定的最小質量稱為電動天秤的①準確度②精確度③感度④刻度。
63. (3) 藻類能直接自光能轉成菌體所需之能量稱之為①化學合成菌②化學合成自營菌③光合菌④化學合成異營菌。
64. (2) 使用電動天秤前，利用①1個②2個③3個④4個 水平調節鈕，將水平汽泡調至中心圓圈正中央。
65. (1) 下列何者之測定方法中，不必使用加熱設備①酸鹼值②粗蛋白③粗纖維④灰分。
66. (4) 產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①增加貯存時間②防止風味改變③防止污染④所列選項答案皆是。
67. (2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②衛生③價廉④高級。
68. (1) 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特級蛋②甲級蛋③乙級蛋④劣級蛋。
69. (2) 下列何者不是新鮮魚的特徵：①皮膚有海水的香氣②眼球混濁③鰓色鮮紅④魚肉具彈性。
70. (3) 培養細菌之培養基，其 pH 值大多為①3②5③7④9。
71. (1) 金屬罐捲封之外觀檢查間隔不得超過①30②40③50④60 分鐘。
72. (2) 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腸衣②紙箱③真空包裝袋④保鮮(縮收)膜。
73. (4) 微生物之大小常以①m②cm③mm④ μ m 為單位。
74. (2) 藍色石蕊試紙常用來測試①鹼性②酸性③中性④食鹽水溶液。
75. (3) 欲將正己烷中有機雜質去除時，使用下列何者方法較適？①水蒸汽蒸餾法②旋轉真空蒸發法③分餾法④減壓蒸餾法。
76. (3) 甲基紅在 pH=6 液體時之顏色為①黃綠色②橙色③黃色④紫色。
77. (2) 含有少量正庚烷的正己烷在分餾純化時，於分餾塔上方的溫度計所指示的溫度應最接近①正庚烷沸點②正己烷沸點③正庚烷及正己烷沸點之算術平均值④正庚烷及正己烷沸點之幾何平均值。
78. (3) 水的總硬度是指水中的①鈣離子②鎂離子③鈣離子與鎂離子④鐵離子。
79. (4) 新鮮蛋的比重，一般在①1.00 以下②1.05 以下③1.06 左右④1.08 以上。
80. (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%②4%③5%④6%。