

100 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) 請問下列何者有效位數與其他三者不同？①0.00769②30.4③206④6.0300。
2. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②遷廠③無正當理由曠工一日④無正當理由連續曠工三日以上。
3. (2) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是①25℃②5℃③-18℃④-30℃。
4. (1) 醋酸桿菌是屬於①好氣性菌②嫌氣性菌③兼性嫌氣性菌④微好氣性菌。
5. (4) 無菌操作台之消毒應使用①乾熱法②濕熱法③火焰法④化學藥劑法。
6. (3) 最常用於檢驗油脂新鮮度的化性項目為：①羰基價②乙醯價③酸價、過氧化價④皂化價。
7. (2) 測定食品灰分時，其灰分溫度不應超過 600℃之理由是①坩堝會破裂②部份無機元素會漏失③部份無機元素會形成金屬④蛋白質會受到破壞。
8. (4) 在克氏定氮法分解樣品時所使用的酸是①鹽酸②硝酸③醋酸④硫酸。
9. (4) 官能品評時樣品的編號下列那一種最適當？①甲、乙、丙②NO1、NO2、NO3③A、B、C④231、285、187。
10. (1) 電動天平應維持水平，其檢查頻率應為①每次使用②每天③每週④每月 檢查一次。
11. (1) 下列何者為直接損失？①醫藥治療費用②工具及設備的損失③工作產品停頓的損失④生產停頓的損失。
12. (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%。
13. (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 ℃為宜。
14. (3) 圓筒濾紙使用在下列那一成分的定量上①粗蛋白②粗灰分③粗脂肪④水分。
15. (1) 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大於 4.4②小於 4.4③小於 44.0④小於 3.0。
16. (3) pH 計之玻璃電極宜保存於①石油②生理食鹽水③蒸餾水④酒精 中。
17. (4) 革蘭氏染色過程中所使用之脫色劑為①結晶紫②碘液③二甲苯④酒精。
18. (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。
19. (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。
20. (3) 電動天平具有扣除容器重量 (tare) 之功能，在稱取試藥時使用下列何者稱量時其誤差最小？①小燒杯②稱量瓶 (不含蓋) ③稱量紙④玻璃管。
21. (4) 下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
22. (3) 利用波美(Baume)比重計是測定①糖度②酸度③鹽度④pH。
23. (4) 下列何者非屬經口傳染病①霍亂②傷寒③痢疾④日本腦炎。
24. (3) 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內①隨尿排出②沒影響③積存於體內造成傷害④隨汗排出。
25. (2) 水溶液之濁度 1 度係指①1mg/100mL②1mg/L③0.1mg/100mL④0.1mg/L。
26. (3) 請問 25 毫升滴定管之最小刻度為①0.001②0.01③0.1④1。
27. (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。
28. (4) 食品基本味不包括下列那一種？①酸味②甜味③苦味④辣味。
29. (4) 官能檢查的目的為①發現品質的差異②使客觀的數據與消費者的嗜好相關連③確立原料和成

品的基準④所列選項答案皆是。

30. (4) 水果類在採收後，為保持鮮度，可採用的處理方式為①塗臘②化學藥劑前處理③預冷④所列選項答案皆可。
31. (3) 可藉煮沸法軟化之暫時硬水乃指水中含有下列何種成份？① CaCO_3 ② CaCl_2 ③ $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$ ④ CaSO_4 。
32. (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。
33. (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蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物。
34. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
35. (1) 30 克的糖加水 100 克，則其重量百分率濃度為①小於 30%②等於 30%③大於 30%④等於 31%。
36. (2) 滴定時，滴定台之顏色宜採用①淡色②白色③深色④彩色。
37. (2) 噴霧殺菌後之無菌箱，一定要放置①15②30③45④60 分鐘。
38. (3) 餐具上如有澱粉殘留，滴上碘液可呈①紅色②黃色③藍色④黑色。
39. (1) 定量樣品的粗脂肪含量時使用乙醚做為溶劑的理由因為它的①沸點較低②對脂肪的萃取效果最佳③安全性較高④價格便宜。
40. (4) 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休止點③平衡點④原點。
41. (1) 通常果汁的酸度是以①檸檬酸②乳酸③醋酸④磷酸 來表示。
42. (3) 餐具檢液係以①自來水②滅菌食鹽水③滅菌生理食鹽水④蒸餾水 調製。
43. (4) 冷凝管除了可用於索氏脂肪抽出實驗時，下列何者表示還可用於①蒸餾②迴流③濃縮④凡涉及熱媒凝結者。
44. (2) 濃度 2N 的硫酸溶液與下列何者濃度相等①4 M H_2SO_4 ②1 M H_2SO_4 ③0.1M H_2SO_4 ④6 M H_2SO_4 。
45. (1) 舌頭的觸感、牙齒的觸感與韌度，以及吞嚥的難易等食感要素稱為①質地②香氣③味道④硬度。
46. (1) 固體培養基之製作，係於液體培養基內添加洋菜約總量之①1.5~2.0%②2.0~2.5%③3.0%④3.0~5.0%。
47. (3) 下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？①真空包裝②充氮氣包裝③真空收縮包裝④熱成型充氣包裝。
48. (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。
49. (2) 因觸覺所引起的知覺的總稱，稱為：①外觀②組織③味道④色澤。
50. (1) 檢驗餐具是否有油脂殘留主要應用 Sudan①可溶於脂質②可將油脂水解③可將油脂氧化④可將油脂還原之原理。
51. (3) 使用分液漏斗時，振盪萃取後必須打開活塞其最主要之原因為考慮①實驗結果之正確性②萃取效率增加③實驗之安全性④降低溶解熱。
52. (4) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①需使用密封包裝②使用包材不易破裂③產品放冷後包裝④隔天銷售產品才需包裝。
53. (2) 巴斯德殺菌是指食品罐頭內①無肉毒桿菌②無病原菌③無黃麴毒素菌④完全無菌。
54. (4) 培養基及檢體稀釋液常以①80℃，15 分②100℃，15 分③110℃，15 分④121℃，15 分 之條件滅菌。
55. (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。
56. (2) 外銷冷凍豬肉，主要檢驗下列何種殘餘量？①殺蟲劑②磺胺劑③殺菌劑④多氯聯苯。

57. (1) 一般無菌箱之滅菌通常使用①0.1%②0.2%③0.3%④0.5% 之昇汞水溶液。
58. (4) 分析粗脂肪時，使用乙醚抽出法是用於①醬油②不易磨成粉末③糊狀④穀類 之食品。
59. (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。
60. (3) 食品加工設備較安全之金屬材質為①生鐵②鋁③不銹鋼④銅。
61. (3) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白粘稠度增加②蛋殼變得粗糙③蛋黃體積變大④蛋白 pH 值降低。
62. (4) 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紫紅色③深黑色④黃褐色。
63. (3) 中和 1 公克油脂中所含游離脂肪酸，所需的氫氧化鉀的毫克數，稱為：①羧基價②TBA 價③酸價④皂化價。
64. (4) 欲測定溶液的酸鹼度可用①比色計②比重計③旋光計④pH 計。
65. (2) 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追熟作用③呼吸作用④腐敗作用。
66. (2) 檢驗微生物時，作為稀釋液的生理食鹽水的濃度為①0.10%②0.85%③3.0%④5.5%。
67. (1) 一般乾式物鏡之折射係數(n)為 1 時是指下列何者之折射係數①空氣②水③洋杉油④沙拉油。
68. (4) 肉類食品中蛋白質含量之多寡取決於下列何者之含量？①有機酸②亞硝酸③脂肪酸④胺基酸。
69. (1) 索氏脂肪萃取器不適用於下列何者食品①鮮乳②魚粉③麵粉④黃豆粉。
70. (3) 下列何者之試驗過程中不涉及到迴流①蛋白質樣品消化②索氏脂肪萃取③果汁抽氣過濾④甲苯蒸餾水份測定。
71. (2) 水分測定方法中何者使用的加熱溫度最低？①常壓加熱法②減壓加熱法③紅外線加熱法④溶劑蒸餾法。
72. (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。
73. (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。
74. (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。
75. (1) 3M H_3PO_4 100 毫升以水稀釋至 600 毫升則其濃度為①0.5M②1M③0.5N④1N。
76. (4) 顯微鏡之粗細調節器在鏡筒兩旁裝有大小兩齒輪，依齒輪之迴轉，能使鏡筒上昇或下降，當大者轉一週可調節①5 毫米②10 毫米③15 毫米④20 毫米。
77. (4) 下列加熱溫度何者必需使用油浴才可達到？①37℃②50℃③80℃④180℃。
78. (1) 食醋、豆腐乳是①發酵食品②冷凍食品③調理食品④生鮮食品。
79. (2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 A②維生素 B 群③維生素 C④維生素 D。
80. (2) 0.5N 之 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 經標定知其正確濃度為 0.4954，則其力價為①0.5000②0.9908③0.09908④0.1000。