

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. (1) 20 克蔗糖中加入 80 克的蒸餾水，其重量百分比濃度為？①20% ②16.7% ③40% ④25%。
2. (3) 硬度 1 度相當於碳酸鈣①2.0 ②0.5 ③1.0 ④1.5 ppm。
3. (2) 食品罐頭內壁嚴重腐蝕係指無塗漆罐其罐內壁腐蝕黑變面積大於①1/4 ②1/3 ③1/5 ④1/6 面積者。
4. (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。
5. (4) 官能檢查不常用於檢查食品的①組織 ②顏色 ③味道及香味 ④保健功能性。
6. (1) 醋酸桿菌是屬於①好氣性菌 ②微好氣性菌 ③嫌氣性菌 ④兼性嫌氣性菌。
7. (1) 若有大量沉澱需過濾時，下列何者最適？①布氏漏斗減壓過濾 ②單層紗布過濾 ③分液漏斗分離 ④漏斗自然過濾。
8. (2) 產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①防止污染 ②所列選項答案皆是 ③防止風味改變 ④增加貯存時間。
9. (1) 生菌數檢驗需要稀釋時，若檢體為肉製品，稀釋液應採用①蛋白煉稀釋液 ②自來水 ③生理食鹽水 ④無菌水。
10. (4) 2N 的 Na_2SO_4 水溶液 1 升含 Na_2SO_4 ①284 克 ②71 克 ③7.1 克 ④142 克。
11. (3) 有關職業災害勞工保護法何者錯誤？①提供職傷重殘者生活津貼及看護費補助 ②已於九十一年四月二十八日開始實施 ③發生職災時，轉包工程之雇主沒有責任 ④未投保勞工也可適用。
12. (4) 檢液加酚酞指示劑 1~2 滴如不變色即知其 pH 值①大於 9.0 ②大於 8.4 ③大於 9.4 ④小於 8.4。
13. (1) 大豆之豆臭主要由小分子揮發性成分所構成，下列何者不是其成分？①吡喃醛 ②異戊醇 ③庚醇 ④乙醇。
14. (1) 電子天平應維持水平，其檢查頻率應為①每次使用 ②每天 ③每月 ④每週 檢查一次。
15. (4) 欲配製 0.2N 之硫酸溶液 500ml，試問需比重 1.82，98% 之濃硫酸（分子量 98g/mole）若干？①22.0ml ②11.0 ml ③5.50ml ④2.75ml。
16. (1) 錶玻璃可用於下列何種操作①昇華結晶 ②攪拌 ③過濾 ④沈澱。
17. (3) 玻璃器皿洗滌用之清潔液由何種試藥配置而成？① $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ ，HCl ② K_2CrO_4 ，HCl ③ $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ ， H_2SO_4 ④ K_2CrO_4 ， H_2SO_4 。
18. (2) 在吸取以定量瓶稀釋之溶液前應先將定量瓶①靜置使溶液自然平衡 ②上下用力振搖使之混合均勻再靜置 ③輕微旋轉搖動使之混合後靜置 ④靜置 3 分鐘。
19. (4) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 D ②維生素 A ③維生素 C ④維生素 B 群。
20. (3) 餐廳使用之碗盤如滴上 Sudan III 會呈現藍紫色表示有①蛋白質 ②ABS 洗劑 ③脂質 ④澱粉 殘留。
21. (1) 水產品中揮發性鹽基態氮（VBN）含量，初期腐敗指標為①30~40mg% ②70~80mg% ③90~100mg% ④5~10mg%。
22. (4) 豬屠體經分切、整型後，加以包裝，貯放於-2~0℃之冷藏庫內，並維持在此溫度出售者，稱為①冷凍肉 ②凍結肉 ③溫體肉 ④冷藏肉。
23. (2) 檢驗微生物時，作為稀釋液的生理食鹽水的濃度為①5.5% ②0.85% ③0.10% ④3.0%。
24. (4) 酵母菌體較細菌大，黴菌小，可用①100~200 倍 ②100 倍 ③200~300 倍 ④300 倍以上 顯微鏡觀察。
25. (2) 在讀取滴定管中液體體積刻度時，若眼睛水平高度低於液面水平刻度時，則量測之讀數會①時高時低 ②偏低 ③偏高 ④沒有影響。
26. (4) 有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？①高架作業應戴安全帽、安全吊索 ②應架設防護欄網 ③平面兩公尺高以上即屬高架作業 ④醉酒及睡眠不足仍可上高架工作。
27. (3) 關於味覺和嗅覺逐漸降低刺激物質的濃度，降低至某一濃度以後就不能引起品評者的感覺，此時的濃度稱為①檢出值 ②敏感值 ③閾值 ④極限值。
28. (3) 5% 之 NaOH 水溶液 100 克，含 NaOH ①95 克 ②50 克 ③5 克 ④9.5 克。
29. (4) 低溫可①增加食品中酵素的活力 ②增加食品的重量 ③降低食品的脂肪 ④抑制微生物的生長。
30. (1) 味精顯出的味道是①鮮味 ②甜味 ③鹹味 ④酸味。
31. (3) 水溶液之濁度 1 度係指①0.1mg/L ②0.01mg/100mL ③1mg/L ④1mg/100mL。
32. (4) 計算生菌數時，其有效數字應該取①4 ②1 ③3 ④2 位數。
33. (3) 水的總硬度是指水中的①鐵離子 ②鎂離子 ③鈣離子與鎂離子 ④鈣離子。
34. (4) 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味道 ②質地 ③軟硬 ④香氣。

35. (1) 採購根莖類蔬菜，由外觀無法判定①基本成份②形體完整③不長鬚根④不中空。
36. (2) 定量食品灰分時試料容器為①秤量瓶②坩堝③三角瓶④蒸發皿。
37. (1) 依據 CNS 生菌數之檢驗法，液態檢體經振搖混合均勻後即為原液，需取若干毫升加入稀釋液作成 10 倍稀釋檢液？①50②45③25④30 毫升。
38. (3) 細菌大小概以微米表示，1 微米(μ)等於①0.01 mm②0.1 mm③0.001 mm④0.0001 mm。
39. (2) 濕熱滅菌時的壓力約為①1 / b/in²②15 / b/in²③30 / b/in²④50 / b/in²。
40. (3) 使用油浸鏡頭鏡檢時，使用的油是①沙拉油②梧桐油③洋杉油④礦油。
41. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①遷廠②無正當理由曠工一日③生產線減縮④無正當理由連續曠工三日以上。
42. (1) 欲將正己烷中有機雜質去除時，使用下列何者方法較適？①分餾法②水蒸汽蒸餾法③旋轉真空蒸發法④減壓蒸餾法。
43. (4) 下列何者不是使用於粗脂肪萃取的溶劑？①石油醚②乙醚③正己烷④苯。
44. (4) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①5 大卡②7 大卡③9 大卡④4 大卡。
45. (2) 培養基及檢體稀釋液常以①100°C, 15 分②121°C, 15 分③80°C, 15 分④110°C, 15 分 之條件滅菌。
46. (3) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①乳品類②魚貝類③穀類④肉類。
47. (3) 生乳 1 mL 中，加入 70%酒精 1 mL，不新鮮的生乳會①變色②沒反應③凝固或生成沉澱物④產生惡臭。
48. (4) 下列何種油脂之膽固醇含量最高①花生油②棕櫚油③黃豆油④豬油。
49. (2) 定量鹽分時，經處理後之檢液應先調整為①鹼性②中性③酸性④澄清狀 才能滴定。
50. (1) 使用蒸餾法測定水分含量時，使用的溶劑其沸點應比水①高②儘可能接近③低④不受限制。
51. (2) 每升溶液中所含濃度的莫耳數稱為①重量莫耳濃度②容積莫耳濃度③重量百分率濃度④當量濃度。
52. (1) 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？①酵母②阿摩尼亞③小蘇打④酸粉。
53. (2) 下列溶液何者能夠用以檢定試料中有否鈣的存在？①鉬酸鉍②草酸鉍③氯化鉍④黃血鹽。
54. (1) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？①維生素②礦物質③醣類④蛋白質。
55. (1) 肉品包裝材料的存放，應注意①存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放②紙箱為外包裝可直接堆放在地上③最好存放在包裝室內，方便取用④隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休。
56. (1) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋黃體積變大②蛋殼變得粗糙③蛋白 pH 值降低④蛋白粘稠度增加。
57. (4) 官能品評時樣品的編號下列那一種最適當？①No.1、No.2、No.3②A、B、C③甲、乙、丙④231、285、187。
58. (1) 3M H₃PO₄ 100 毫升以水稀釋至 600 毫升則其濃度為①0.5M②0.5N③1N④1M。
59. (4) 檢驗餐具是否有澱粉殘留使用碘液之原理是①澱粉與碘產生紅色反應②將澱粉糊化使呈色③將澱粉分解使退色④澱粉與碘產生藍紫色反應。
60. (1) 下列何者不屬罐頭外觀之檢查項目？①內容量②彈性罐③膨罐④穿孔。
61. (4) 10 克的食鹽加入 100 毫升的蒸餾水，其濃度為①0.1 %②大於 1 %③1 %④介於 9 與 10%間。
62. (1) 製備鹽酸標準溶液，一般常用的濃度為①0.1 N②視情況而定③0.5 N④1 N。
63. (4) 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蘋果酸②醋酸③檸檬酸④草酸。
64. (3) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①60°C②80°C③100°C④70°C 以上之食品。
65. (2) 清潔劑 ABS 與 Azaure A 試藥作用可呈①黃色②藍色③無色④紅色。
66. (2) 定量食鹽含量可用①甲醛滴定法②硝酸銀滴定法③氧化還原滴定法④碘滴定法。
67. (3) 固體培養基之製作，係於液體培養基內添加洋菜約總量之①3.0%②2.0~2.5%③1.5~2.0%④3.0~5.0%。
68. (1) 由觸覺所引起的知覺之總稱，稱為①組織②色澤③外觀④味道。
69. (2) 使用氫氧化鈉進行蕃茄汁酸度測定時，使用下列何者判斷滴定終點較適？①石蕊試紙②pH 計③使用酚酞指示劑④甲基紅指示劑。
70. (2) 水果類在採收後，為保持鮮度，不可採用的處理方式為①塗臘②醃漬③化學藥劑前處理④預冷。
71. (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粉紅色②淡黃色③藍紫色④紅棕色。
72. (1) 請問 25 毫升滴定管之最小刻度為①0.1②0.01③0.001④1。
73. (1) 罐內壁腐蝕程度達①高度腐蝕②中度腐蝕③輕度腐蝕④無腐蝕 應以不合格論。
74. (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。
75. (2) 索氏萃取裝置為連續萃取，其萃取效率高是因①因冷凝管垂直於上②每次萃取時脂肪於溶劑中分配係數高③自動迴流④虹吸管使之形成循環。
76. (1) 最常用的取樣方法為①四分法②五分法③三分法④二分法。
77. (1) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①三年以下②六個月以下③二年以下④一年以下。

78. (2) 下列何者項目在水質檢查時一定要在現場測定①高錳酸鉀消耗量②水溫③濁度④加溫時臭氣。
79. (3) 以蒸餾法測定水分，使用的溶劑其比重應比水①大②沒有限制③小④相同。
80. (3) 利用糖度比重計測定液體糖度時，眼睛比液面之高度應①不影響②稍低兩公分③一樣高④稍高兩公分。