

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. (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。
2. (1) 利用紅外線水分計測定樣品水分時，一般取樣量為①5 克②10 克③15 克④20 克。
3. (2) 細菌的基本型態，一般可分為①兩種②三種③四種④五種。
4. (1) 硬度是水中存在之①鈣和鎂②鈣和銀③鎂和銀④銀和金 離子。
5. (1) 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①4②5③6④7 小時。
6. (4) 騎碼式化學天秤零點的求得是利用①目視法②重量比較法③擺動法④時差法。
7. (4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②花生油③棕櫚油④氫化烤酥油。
8. (2) 測定水質之餘氨時，所加之試劑鄰妥立定(O-Tolidine)是①緩衝液②指示劑③標準色液④去氯劑。
9. (4) 下列何種培養法可用來觀察菌體之運動性？①劃線法②斜面法③注入培養④穿刺培養。
10. (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。
11. (1) 油脂製品中添加抗氧化劑可①防止產生過氧化物②調味③永久保存④提高油之揮發溫度。
12. (1) 水質測定時試驗用水需貯存於①冷暗處②溫控 50℃③光線良好④濕熱處。
13. (4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
14. (4) 貯存過久的稻穀，不常產生的現象為①霉味②蟲害③發芽④pH 值上升。
15. (4) 一般光學顯微鏡之解像力須大於①0.10 μm②0.12 μm③0.14 μm④0.17 μm 方能檢測出物體。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (1) 生菌數檢驗，培養皿內產生擴散菌落時，擴散菌落覆蓋面積超過整個培養基面積之①1/2②1/3③1/4④1/5 者應不予計數。
20. (3) 餐具如殘留油脂，以 Sudan III 測試則呈①藍色②黃色③紅色④綠色。
21. (2) 配製標準溶液時，要使用①量筒②量瓶③燒杯④燒瓶 來量取液體體積。
22. (1) 以檸檬酸鈉與鹽酸配製成之緩衝溶液其 pH 值範圍，下列何者最正確？①1~5②2~6③3~7④4~8。
23. (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。
24. (3) 下列天然甜味物質中以何者的甜度最高：①蔗糖②葡萄糖③果糖④乳糖。
25. (1) 用舌頭來判斷味覺時，酸味的感覺在①舌頭的兩側②舌尖及兩旁③舌尖④舌頭的最後端及咽喉部。
26. (3) 對粉末狀樣品為求採樣具有代表性可依①二分法②三分法③四分法④五分法 採取。
27. (1) 5%之 NaOH 水溶液 100 克，含 NaOH①5 克②9.5 克③50 克④95 克。
28. (4) 由罐頭全重量減去罐容器重量為①固形量②液汁量③罐重④內容量。
29. (4) 下列何者不會影響到電動天秤的稱量：①溫度②溼度③靜電④亮度。
30. (1) 餐廳使用之碗盤如滴上 sudan III 會呈現藍紫色表示有①脂質②ABS 洗劑③蛋白質④澱粉 殘留。

31. (3) 測定飲料中酸度時，如果有CO₂時，則應先加熱到 50~60℃，冷卻後再以①HC l
② K₂C r O₄ ③ NaOH ④ H₂S O₄ 滴定。
32. (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。
33. (3) 索氏脂肪抽出器中冷凝水之入口應裝於冷凝管下方，其目的為①避免管中有氣泡堆積②水壓較低③冷卻效率較高④拆裝較方便。
34. (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。
35. (3) 生菌數檢驗需要稀釋時，若檢體為肉製品，稀釋液應採用①無菌水②自來水③蛋白煉稀釋液④生理食鹽水。
36. (2) 試管正確的拿取法是①以中指與大拇指拿試管的管口部分②用食指與大拇指拿取距管口 1/4 長度的部位③以食指、中指與大拇指拿取距試管口 1/4 長度的部位④只要用手指能拿取即可。
37. (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。
38. (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。
39. (3) 以索氏脂肪抽出器萃取粗脂肪時使用加熱方式下列何者不適①沙浴②水浴③本生燈④加熱包。
40. (2) 茶所含的單寧，以及咖啡所含的咖啡因，呈現①酸味②苦味③無味④甘甜味。
41. (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。
42. (2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-5℃ ②-18℃ ③-50℃ ④-100℃ 以下。
43. (3) 下列何者不是衛生署規定的營養標示所必須標示的營養素？①蛋白質②鈉③膽固醇④醣類。
44. (1) 檢液加酚酞指示劑 1~2 滴如不變色即知其 pH 值①小於 8.4②大於 8.4③大於 9.0④大於 9.4。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (4) 化學實驗通常在"精確稱取"樣品時，所需使用的電動天秤其感度應為①100 毫克②10 毫克③1 毫克④0.1 毫克。
50. (1) pH 值與溶液的①氫離子②氧離子③鈣離子④氯離子 濃度有關。
51. (3) 餐具不包含①刀、叉②免洗餐具③電鍋④盤、碟。
52. (1) 以視覺所做的評價的總稱，在官能檢查上稱為①外觀②氣味③味道④組織。
53. (2) 冷凍食品在分析粗脂肪前，解凍的方法以何者最適①自然解凍②微波解凍③烘箱烘烤④流水解凍。
54. (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。
55. (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。
56. (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。
57. (1) 劣變的油脂，下列何項特性的數值會愈低？①發煙點②黏度③酸價④TBA 價。
58. (4) 低溫菌(好冷菌)其生存的高限溫度是①5℃ ②10℃ ③15℃ ④25℃。
59. (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。
60. (3) 白金耳一般用於①黴菌②嫌氣性細菌③好氣性細菌、酵母④黴菌、酵母 的接種。

61. (3) 使用硝酸銀滴定法定量含鹽量時，硝酸銀的適當濃度為①2.0N②1.0N③0.1N④不必限制。
62. (2) 透視法測定蛋的氣室時，所用的燈泡為①30W②60W③100W④120W。
63. (2) 生菌數之檢驗，若100倍稀釋液的兩次培養所得菌落數分別為44與52，則該食品檢體的生菌數為① 4.4×10^3 ② 4.8×10^3 ③ 5.2×10^3 ④ 0.6×10^3 菌落數/毫升。
64. (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。
65. (2) 與飲水有關之食物中毒是①腸炎弧菌②病原性大腸菌③葡萄球菌④沙門氏菌。
66. (4) 烘焙店家小本經營，最好的行銷方法為①報紙、雜誌②廣播③電視④消費者口碑，並可節省經營成本。
67. (1) 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①TBA價②酸價③碘價④pH值。
68. (1) 電氣火災下列何者不得使用①泡沫滅火器②乾粉滅火器③二氧化碳滅火器④海龍滅火器。
69. (4) 生菌數檢驗遇油脂較多之檢體時，可加以①加熱②萃取③冷凍④乳化處理。
70. (1) 下列何者不是食品檢驗中過濾常用的器具①紗布②玻璃濾堦③部氏漏斗④玻璃漏斗。
71. (2) 檢驗餐具是否殘留油脂可用①碘液②Sudan III③氯仿④Azaure A。
72. (2) 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敏感值②閾值③極限值④檢出值。
73. (4) 使用分液漏斗時，振盪萃取後必須打開活塞解除內壓，其主要是欲避免①分液漏斗發生爆破②磨砂玻璃塞易噴掉③萃取液易流失④凡氣壓差造成實驗任何危險或損害者。
74. (4) 預防調理食品中毒下列何者有誤？①清潔②迅速③加熱或冷藏④室溫存放。
75. (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。
76. (1) pH試紙可測試檢液的①酸鹼值②顏色③味道④甜度。
77. (2) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①玻璃紙②聚乙烯(PE)③鋁箔④紙板。
78. (4) 依營養素的分類法，食物可分成①3大類②4大類③5大類④6大類。
79. (1) 蛋黃係數(Yolk index)為蛋黃高度除以蛋黃平均①直徑②半徑③圓周④半圓周 之值而得。
80. (1) 食品罐頭裝量測定使用之桿秤，如罐頭全重量未滿1公斤之小型罐頭，應使用感量為多少之桿秤？①1②5③10④20 公克。