

106 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：

單選題：

1. (4) 一般葡萄的酸度是以①琥珀酸②蘋果酸③檸檬酸④酒石酸 表示。
2. (1) 防止蒸餾突沸之方法，下列何者錯誤？①加入甘油②加入矽油③洩壓④加入沸石。
3. (4) 天平校正之時機，何者錯誤？①長期未使用後②天平移位時③每 3 個月定期校正④每次使用前皆需校正。
4. (2) 測定水分含量最常用的乾燥法為①加壓法②常壓法③加酸法④加鹼法。
5. (3) 勞工常處於高溫及低溫間交替暴露的情況、或常在有明顯溫差之場所間出入，對勞工的生(心)理工作負荷之影響一般為何？①減少②無③增加④不一定。
6. (4) 從事專業性工作，在與客戶約定時間應①保持彈性，任意調整②能拖就拖，能改就改③自己方便就好，不必理會客戶的要求④儘可能準時，依約定時間完成工作。
7. (4) 塑膠容器之鄰苯二甲酸-2-(2-乙基己基)酯，即 di-2-ethylhexylphthate(DEHP)之檢出限量為①50ppm②5ppm③0.5ppm④1.5ppm。
8. (4) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？①非連續曠工但一個月內累計達 3 日以上者②確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者③經常遲到早退者④不服指揮對雇主暴力相向者。
9. (3) 生食用魚介類之大腸桿菌(MPN/g)限量為① $10^2$  以下②10 以下③陰性④ $10^3$  以下。
10. (3) 進行分析時，其中有一份為備份樣品需要密封完整、妥善存放，保存期限應以多久為限？①3 個月②2 個月③1 個月④4 個月。
11. (4) 通常柳橙汁的酸度是以①醋酸②磷酸③乳酸④檸檬酸 來表示。
12. (2) 空白實驗下列何者正確①用空氣取代樣品②沒有樣品，其它試劑都在③用蒸餾水重覆進行④用溶液取代樣品。
13. (4) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①豬油②牛油③椰子油④沙拉油。
14. (4) 濕熱滅菌之條件為① $170^{\circ}\text{C}$ ，1 小時② $170^{\circ}\text{C}$ ，15 分鐘③ $121^{\circ}\text{C}$ ，1 小時④ $121^{\circ}\text{C}$ ，15 分鐘。
15. (2) 酵母菌體較細菌大，黴菌小，可用①100 倍②300 倍以上③100~200 倍④200~300 倍 顯微鏡觀察。
16. (3) 食品中最容易去除之水是①水合物②親和水③自由水④結合水。
17. (4) 檢測魚肉煉製品是否含  $\text{H}_2\text{O}_2$  可將檢體表面或新切刀切面，滴加 5% 硫酸鈦溶液，如其呈①紫色②紅褐色③綠色④黃至黃褐色 表示有過氧化氫殘留。
18. (2) 酸鹼滴定中使用滴管加指示劑時通常一滴大約為①1/2②1/20③1/50④1/5 毫升。
19. (1) 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實驗之安全性②萃取效率增加③實驗結果之正確性④降低溶解熱。
20. (4) 豬屠體經分切、整型後，加以包裝，貯放於 $-2\sim 0^{\circ}\text{C}$ 之冷藏庫內，並維持在此溫度出售者，稱為①凍結肉②冷凍肉③溫體肉④冷藏肉。
21. (4) 下列何者不是衛生福利部規定的營養標示所必須標示的營養素？①鈉②蛋白質③脂肪④膽固醇。
22. (1) 操作離心機時，相對位置之兩支離心管必須平衡其①重量②體積③溶液高度④溫度。
23. (2) 哈威德氏計算板是用來測定①血球數②黴菌絲數③酵母菌落數④細菌數。
24. (1) 以玻璃為活栓的滴定管不適用於具有①鹼性②氧化性③酸性④還原性 的溶液。
25. (2) 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則

該電腦程式重製之權利歸屬下列何者？①編寫程式之工程師②公司③公司與編寫程式之工程師共有④公司全體股東共有。

26. (2) 生菌數檢測時，培養皿應倒入多少量之培養基①30~40 毫升②15~20 毫升③5~8 毫升④1~5 毫升。
27. (4) 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①Ca②Fe③K④Na。
28. (3) 使用昇汞水滅菌時，其濃度為①5%②10%③0.1%④1%。
29. (1) 牛奶酸度%係以哪種有機酸為代表酸①乳酸②蘋果酸③檸檬酸④酒石酸 表示。
30. (1) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①隔天銷售產品才需包裝②需使用密封包裝③使用包材不易破裂④產品放冷後包裝。
31. (1) 水果類在採收後，為保持鮮度，不可採用的處理方式為①醃漬②塗蠟③化學藥劑前處理④預冷。
32. (4) 細菌的基本型態，一般可分為①兩種②五種③四種④三種。
33. (1) 工業區污水處理廠放流水 pH 值放流標準為何？①6.0 - 9.0②9.0 - 11.0③4.0 - 6.0④2.0 - 4.0。
34. (2) 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①5%②3%③6%④4%。
35. (1) 顯微鏡通常檢視黑白標本時，多採用①凹面反光鏡②凹面聚光鏡③平面反光鏡④凸透鏡。
36. (3) 預防調理食品中毒下列何者有誤？①清潔②加熱或冷藏③室溫存放④迅速。
37. (2) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①棕櫚油②氫化烤酥油③沙拉油④花生油。
38. (4) 工作場所化學性有害物進入人體最常見路徑為下列何者？①口腔②眼睛③皮膚④呼吸道。
39. (1) 某食品含氮量為 20%，則在凱氏氮測定法中的氮係數為①5.0②20③6.25④7.5。
40. (1) 使用硝酸銀滴定法定量含鹽量時，樣品溶液的 pH 值應①調整至中性②調整至酸性③不必調整④調整至鹼性。
41. (3) 日常選擇食品時，不常使用的感官基準是①香②質地③生菌數④味。
42. (3) 農產品罐頭固形量測定時，開罐後，用罐蓋押住內容物應傾洩多少時間？①60②90③120④30 秒。
43. (3) 冷藏或冷凍可①降低食品的脂肪②增加食品的重量③抑制微生物的生長④增加食品中酵素的活力。
44. (1) 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追熟作用②腐敗作用③呼吸作用④蒸發作用。
45. (1) 下列何種危害性化學品分類不會使用下圖式？①爆炸物②腐蝕／刺激皮膚物質③皮膚過敏物質④急毒性物質：吸入。



(圖式外框標準為紅色)

46. (3) 於公司執行採購業務時，因收受回扣而將訂單予以特定廠商，觸犯下列何種罪刑？①貪污罪②詐欺罪③背信罪④侵占罪。
47. (4) 利用減壓烘箱測定樣品水分時，加熱乾燥溫度一般均在①150°C 以下②不一定③50°C 以下④100°C 以下。
48. (1) 官能檢查時，品評員不需具備的正常官能是①主觀好惡意識②嗅覺③視覺與觸覺④味覺。
49. (2) 下列何者試液需使用棕色瓶盛裝，以免遇光分解？①鹽酸②硝酸銀③草酸④硫酸。
50. (4) 下列何者礦物質可使用白金絲行焰色反應檢出？①鈦②鐵③鎂④鈉。



51. (3) 最常用於檢驗油脂新鮮度的化性項目為①皂化價②羰基價③酸價、過氧化價④乙醯價。
52. (3) 油脂皂化時是採用何者加熱方式？①砂浴②金屬浴③水浴④油浴。
53. (1) 配製 1N NaOH 1000mL 需用多少量之 NaOH①40g②400g③4g④0.4g (Na:23, O:16, H:1)。
54. (3) 品評的最適時間是①吃過點心後半小時②午餐後一小時③午餐前一小時④午睡後半小時內。
55. (4) 嫌氣性細菌培養必需①需在有氧環境下培養②劃線培養③斜面培養④需在無氧環境下培養。
56. (3) 下列何者玻璃器皿不適合使用高溫乾燥？①漏斗②燒杯③滴定管④三角瓶。
57. (3) 蛋白質是由胺基酸所聚合的高分子化合物，胺基酸的基本結構中除胺基外尚有何種官能基的存在？①醛基②羥基③羧基④苯基。
58. (4) 下列何者適用減壓乾燥法測定水分含量？①香辛料②果菜類③穀物④油脂食品。
59. (1) 甲基紅在 pH=6 液體時之顏色為①黃色②黃綠色③紫色④橙色。
60. (1) 雇主為避免其營業秘密遭洩漏，與員工簽訂「一定期間在特定區域不得從事與原職務相似工作」之約款，該約款稱之為？①競業禁止條款②保密條款③強制執行禁止條款④質權設定禁止條款。
61. (2) 乙醚廢液應如何處理？①倒入廢油廢液桶②倒入不含鹵素之有機廢液桶③倒入含鹵素之有機廢液桶④隨手倒入水槽。
62. (3) 氣味檢查方法之一為熱嗅法，測定時水樣需加熱至①70②50③沸騰④60。
63. (3) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①70℃②80℃③100℃④60℃ 以上之食品。
64. (4) 對粉末狀樣品為求採樣具有代表性可依①五分法②二分法③三分法④四分法 採取。
65. (4) 食品基本味不包括下列那一種？①甜味②酸味③苦味④辣味。
66. (2) 無菌操作台之消毒應使用①乾熱法②化學藥劑法③濕熱法④火焰法。
67. (4) 檢驗生菌數時，檢液與培養液混合時培養基之溫度應約為①50②55③60④45 °C 為宜。
68. (3) 下列何種為細菌之運動器官？①細胞膜②線毛③鞭毛④細胞壁。
69. (2) 利用紅外線水分計測定的樣品其取樣重量通常為①1克②5克③不限④3克。
70. (3) 判斷油脂雙鍵多寡(不飽和度)的實驗為：①過氧化價②皂化價③碘價④酸價。
71. (3) 食醋、豆腐乳是①生鮮食品②冷凍食品③發酵食品④調理食品。
72. (1) 水分在食品中可供微生物使用之形式為①自由水②親和水③結合水④水合物。
73. (3) 含營養(或生長)物質的厚壁菌絲，有助於黴菌度過惡劣環境，稱之為①假根②匍匐菌絲③菌絲塊④孢子。
74. (2) 紙類容器如其內部材質與內容物直接接觸部分為蠟或紙漿製品者其 4% 醋酸抽出物不得檢出①重金屬②螢光增白劑③砷④鉛。
75. (2) 乾熱滅菌之條件為①121℃, 1 小時②170℃, 1 小時③121℃, 15 分鐘④170℃, 15 分鐘。
76. (3) 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高溫電爐加熱④油浴加熱。
77. (4) 檢測餐具是否用 ABS 清洗，可使用①Sudan III②Potassium Iodate(碘酸鉀)③Iodine solution(碘液)④Azaure A。
78. (2) 餐具之有效殺菌方法可使用①200ppm 以下氯液 1 分鐘②80℃ 以上熱水 2 分鐘③10% 雙氧水 2 分鐘④3000ppm 氯液 2 分鐘。
79. (4) 依環保署公告之檢測方法，水質檢驗使用之一級標準品(Primary standards)物質之純度為何？①99.999% 以上②99.9%③99.0%④99.99%。
80. (4) 強鹼滴定弱酸時，較適合用下列何種指示劑①溴甲酚綠(bro-mocresol green)②甲基紅③甲基橙④酚酞。