



注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

106 學年度科技校院四年制與專科學校二年制
統一入學測驗試題本

食品群

專業科目(一)：食品加工、食品加工實習

公告試題

【注意事項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
- 3.本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試卷最後一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
- 5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.請在試卷首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡(卷)」及「試題」一併繳回。

准考證號碼：

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼，再翻閱試題本作答。

1. 我國現行食品認證制度及中央主管機關的配對，下列何者正確？
① CAS—農業委員會 ② CNS—經濟部工業局
③ TQF—經濟部商業司 ④ HACCP—衛生福利部食品藥物管理署
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
2. 冷凍系統與冷凍食品的配對，下列何者正確？
① 強力送風式冷凍系統—全雞 ② 帶式冷凍系統—水餃
③ 浮流式冷凍系統—吳郭魚 ④ 間接接觸式冷凍系統—青豌豆
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
3. 冰淇淋的製程中，將空氣混入混合物，主要是下列哪一步驟？
(A) 均質 (B) 陳化 (C) 凍結 (D) 硬化
4. 肉類醃漬使用真空按摩機或滾打機的目的，下列何者錯誤？
(A) 增加蒸煮失重率 (B) 增加肉的結著性
(C) 增加乳化性 (D) 使醃漬液擴散均勻
5. 下列食品保藏方法中，何者是以降低水活性(A_w)為主，以達食品保藏之目的？
① 冷藏 ② 乾燥脫水 ③ 調降 pH ④ 鹽漬 ⑤ 控氣貯藏法
(A) ①③ (B) ②③ (C) ②④ (D) ④⑤
6. 食品中自由水、結合水及水活性(A_w)的敘述，下列何者錯誤？
(A) 食品的水分依其狀態可分為自由水與結合水
(B) 自由水是指可被微生物生長利用的水
(C) 水活性可作為食品保藏的重要指標
(D) 食品結合水含量愈高，則水活性愈高
7. 下列哪二項粿粉食品是以米粒經濕磨後，所得潮粉為主原料製作而成？
① 鬆糕 ② 雪片糕 ③ 九層糕 ④ 狀元糕
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
8. 下列有關麵條製作的敘述，何者正確？
① 濕麵條添加食鹽可防止麵條內部水分擴散
② 油麵條添加鹼粉有助於外觀黃色呈現
③ 通心麵是以杜蘭小麥麵粉為主體
④ 速食麵添加聚合磷酸鹽有助於麵質變色
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
9. 酵母為重要的烘焙材料之一，下列敘述何者正確？
(A) 酵母發酵可使麵糰產生有機酸及使麵筋軟化
(B) 新鮮酵母必須先直接與糖或鹽接觸混合
(C) 速溶乾酵母必須先與 4°C 冰水混合
(D) 酵母發酵可使麵糰產生 $\text{CO}_2(\text{g})$ ，但不產生醇類

10. 關於豆類加工的敘述，下列何者正確？

- ① 大豆異黃酮(isoflavone)是引起豆漿煮沸發生泡沫的主因
- ② 過氧化酶(peroxidase)是引起豆臭味的主因
- ③ 葡萄糖酸- δ -內酯是盒(袋)裝豆腐常用的凝固劑
- ④ 豆腐經過二次凍結的主要目的是形成海綿狀組織

(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④

11. 「亞硫酸浸漬」是玉米澱粉製造的重要加工步驟之一，下列敘述何者正確？

- ① 防止有害菌的增殖
- ② 使澱粉與蛋白質易於分離
- ③ 防止胚芽剝離
- ④ 使玉米硬化

(A) ①② (B) ①③ (C) ②③ (D) ③④

12. 圖(一)器具的用途，下列何者正確？

- (A) 測量罐頭之蓋鉤及罐鉤長度
- (B) 測量罐蓋及罐身之鐵皮厚度
- (C) 測量罐頭的罐高及罐徑
- (D) 測量罐頭之上部空隙



圖(一)

13. 下列何者不適合用在葡萄汁酒石之析出去除？

- (A) 低溫冷藏
- (B) 冷凍
- (C) 中溫加熱(60~70°C, 15分鐘)
- (D) 充填二氧化碳

14. 有關罐頭脫氣的敘述，下列何者正確？

- (A) 脫氣有助於殘存好氧菌的生長
- (B) 脫氣溫度愈高，成品真空度愈小
- (C) 內容物充填愈多，真空度愈大
- (D) 脫氣可減少內容物品質劣變

15. 有關糖漬水果滲透壓的敘述，下列何者錯誤？

- (A) 同一濃度，蔗糖滲透壓高於葡萄糖
- (B) 滲透壓愈大，糖液滲透速率愈快
- (C) 水果殺菁可提高糖的滲透壓
- (D) 滲透壓愈小，糖漬時間愈長

16. 洛神原汁糖度為4°Brix，要加糖製造糖度65°Brix的洛神果醬成品100公斤，假設濃縮率為85%，洛神原汁及應添加糖的重量各為多少？

- (A) 洛神原汁45.7公斤，糖71.9公斤
- (B) 洛神原汁54.8公斤，糖62.8公斤
- (C) 洛神原汁61.9公斤，糖55.7公斤
- (D) 洛神原汁100.5公斤，糖17.1公斤

17. 有關蔬菜鹽醃的敘述，下列何者正確？

- (A) 醃漬過程中，乳酸菌進行乳酸分解，酵母菌產生酒精
- (B) 醃漬初期，酵母菌的生長可迅速降低pH值
- (C) 保存期間須維持在pH4.0以上，才能防止汙染菌滋長
- (D) 產膜酵母繁殖時，會使醃漬液pH值上升，腐敗菌增殖

18. 蔘瓜與調味漬花瓜的製程，主要差異在於：
- (A) 前者使用氯化鈣，後者不需要 (B) 前者使用烏豆麩，後者不需要
(C) 前者需壓榨脫水，後者不需要 (D) 前者不需要漂煮，後者需要
19. 有關亞硫酸鹽的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 具殺菌功效 (B) 具抗氧化作用
(C) 高 pH 值下才能產生 SO₂ (D) 可抑制非酵素性褐變
20. 蜂蜜最適合用下列哪一種方式去除水分？
- (A) 真空乾燥 (B) 流動層乾燥 (C) 熱風乾燥 (D) 油炸乾燥
21. 有關膨化乾燥的敘述，下列何者正確？
- (A) 溫度與壓力愈低，膨化效果愈大 (B) 利用水蒸氣的膨脹力瞬間產生膨脹
(C) 原料含水量應在 10% 以下 (D) 產品的組織不具多孔質
22. 下列五種傳統釀造食品，何者於釀造過程中所應用的主要菌種為米麴菌 (*Aspergillus oryzae*) ？
- ① 醬油 ② 味噌 ③ 葡萄酒 ④ 納豆 ⑤ 紹興酒
- (A) ①②③ (B) ①②⑤ (C) ②③④ (D) ③④⑤
23. 目前市售高級天然釀造醬油強調不添加防腐劑，主要是添加下列何種物質以防止再次發酵及防黴？
- (A) 酒精 (B) 食鹽 (C) 檸檬酸 (D) 糖
24. 下列酒類產品與其所使用主原料的配對，何者錯誤？
- (A) 蘭姆酒—玉米 (B) 啤酒—麥
(C) 紹興酒—糯米 (D) 伏特加—馬鈴薯
25. 醬油醱發酵製程中，醬油麴與多少度 (Be') 食鹽水混合下缸進行發酵最適當？
- (A) 10~11 (B) 14~15 (C) 19~20 (D) 25~26
26. 下列哪種酒類產品的製造過程是採用固態發酵及固態蒸餾方式？
- (A) 高粱酒 (B) 米酒 (C) 白蘭地 (D) 威士忌
27. 哪二種茶葉的製程於茶菁採摘後，立即經殺菁處理破壞酵素？
- ① 烏龍茶 ② 包種茶 ③ 碧螺春 ④ 紅茶 ⑤ 普洱茶
- (A) ①③ (B) ②④ (C) ③⑤ (D) ④⑤
28. 牛乳利用乳糖酶 (lactase) 處理之目的及用途，下列敘述何者錯誤？
- (A) 提供給乳糖不耐症者食用 (B) 增加以此種牛乳製成產品之甜度
(C) 避免冰淇淋呈現砂狀質地 (D) 提供給牛乳過敏者食用
29. 常使用鴨蛋而非雞蛋來製作鹹蛋的原因，下列何者正確？
- ① 雞蛋的蛋殼較鴨蛋不易破損，食鹽不容易滲透
② 雞蛋卵白含水量較低，成品風味差
③ 鴨蛋的蛋殼氣孔較大，食鹽較容易滲透
④ 鴨蛋卵黃的油脂含量較高，產品口感油潤不乾澀
- (A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④

30. 下列何者不是蛋的加工特性？
(A) 保水性 (B) 起泡性 (C) 乳化性 (D) 熱凝固性
31. 生鮮魚肉較畜肉易腐敗，下列敘述何者正確？
① 魚體表面、鰓等部位易附著大量微生物
② 只有魚體會發生自體消化
③ 魚肉之肌肉纖維較短
④ 漁撈造成魚體掙扎，魚體死後的乳酸生成量較畜肉多
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
32. 依據下列何者可判定一般魚肉原料不新鮮？
(A) 魚肉具海藻氣味
(B) 揮發性鹽基態氮(VBN)為 8 mg/100 g
(C) K 值為 60 %
(D) 魚體生菌數為 10^3 CFU/g
33. 冷凍水產品發生的凍燒現象，下列何者正確？
(A) 肉質會變色變軟 (B) 蛋白質變性所導致
(C) 可添加抗氧化劑預防 (D) 微生物作用所導致
34. 下列何者不是水產煉製品？
(A) 竹輪 (B) 章魚燒 (C) 魚香腸 (D) 仿蟹肉
35. 海藻類製品的敘述，下列何者錯誤？
(A) 洋菜可溶於熱水但不溶於冷水 (B) 乾海帶表面白粉為甘露糖醇
(C) 海藻酸的主成分為葡萄糖醛酸 (D) 鹿角菜膠可作為洋菜的替代物
36. 番茄漬魚罐頭的敘述，下列何者正確？
① 魚骨軟化發生於殺菌步驟 ② 鯊魚為常用原料魚
③ 原料魚裝罐前要先蒸熟 ④ 屬於高酸性食品
(A) ①③ (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
37. 凍藏食品的劣化及防止方法之配對，下列何者錯誤？
(A) 解凍滴液—急速凍結 (B) 蛋白質變性—添加山梨糖醇
(C) 脂質氧化—添加抗壞血酸 (D) 澱粉回凝—真空包裝
38. 以鯖魚製作鹹魚的步驟，下列何者錯誤？
(A) 魚洗淨，在 3~5 % 食鹽水中去血 (B) 滴乾的魚體內外以 15~17 % 鹽量塗抹
(C) 在常溫下置放 3~4 天 (D) 脫水風乾後，補鹽冷藏
39. 下列哪一種加工機具可藉壓碎及剪力，使食品材料進行捏和、攪拌及混合？
(A) 細切機 (B) 搗潰機 (C) 絞肉機 (D) 肉脯焙炒機
40. 小華進行蛋糕製作，攪拌機所含的哪一種拌打器最適合用於打發蛋白？
(A) 鉤狀拌打器 (hook attachment)
(B) 杵狀拌打器 (pestle attachment)
(C) 槳狀拌打器 (paddle attachment)
(D) 網(鋼絲)狀拌打器 (whisk attachment)

41. 有關發糶製作的敘述，下列何者正確？
① 蒸煮中途必須掀開蒸籠蓋及加入冷水
② 主原料不能全部以低筋麵粉取代
③ 採用含網（鋼絲）狀拌打器的攪拌機攪拌原料
④ 大火為發糶表面產生裂口的必備條件之一
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
42. 小明以壓麵機製作麵條，會用到下列哪二項器具？
① 厚度計 ② 捲封測微器 ③ 厚薄規 ④ 游標卡尺
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
43. 下列常見傳統豬肉製品與其原料的配對，何者錯誤？
(A) 臘肉—豬腹脇肉 (B) 培根—五花肉
(C) 德國豬腳—豬後腿 (D) 金華火腿—豬後腿
44. 下列何者是醃漬肉製品中常添加的抗氧化劑？
(A) 己二烯酸鉀 (B) 亞硝酸鈉 (C) 異抗壞血酸 (D) 重合磷酸鹽
45. 中式香腸乾燥前總重 10 公斤，含水分 60%、脂肪 15%、蛋白質 20%，乾燥後總重為 7.5 公斤，含水分 47%、脂肪 20%、蛋白質 27%，製成率為多少？
(A) 20% (B) 27% (C) 47% (D) 75%
46. 下列豬肉製品，何者水活性最高？
(A) 豬肉酥 (B) 貢丸 (C) 豬肉乾 (D) 豬肉絨
47. 製作法蘭克福香腸肉漿時，下列哪種脂肪的溫度控制應該最低，以避免脂肪融解？
(A) 羊脂 (B) 牛油 (C) 豬油 (D) 家禽脂肪
48. 有關發酵酸酪乳（優格，yoghurt）的簡易製作流程，下列何者正確？
(A) 脫脂鮮乳 → 殺菌 → 發酵 → 接種乳酸菌 → 冷卻 → 製品
(B) 脫脂鮮乳 → 接種乳酸菌 → 冷卻 → 發酵 → 殺菌 → 製品
(C) 脫脂鮮乳 → 接種乳酸菌 → 發酵 → 殺菌 → 冷卻 → 製品
(D) 脫脂鮮乳 → 殺菌 → 冷卻 → 接種乳酸菌 → 發酵 → 製品
49. 小明製作皮蛋，不會用到下列何種材料？
(A) 氫氧化鈉 (B) 關華豆膠 (C) 食鹽 (D) 氧化亞鐵
50. 小華製作魚丸，下列敘述何者正確？
(A) 搗潰過程加入碎冰可防止蛋白質變性 (B) 應大量採用魚腹肉製作
(C) 添加聚合磷酸鹽萃取鹽溶性蛋白質 (D) 鯉魚為常見原料魚

【以下空白】

公告試題
僅供參考

公告試題
僅供參考

106 學年度科技校院四年制與專科學校二年制

統一入學測驗公告參考答案

考科代碼：4-11-1

類 別：食品群

考 科：食品加工、食品加工實習

題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案
1	B	11	A	21	B	31	B	41	D	51	
2	A	12	B	22	B	32	C	42	B	52	
3	C	13	C	23	A	33	C	43	C	53	
4	A	14	D	24	A	34	B	44	C	54	
5	C	15	A	25	C	35	C	45	D	55	
6	D	16	B	26	A	36	A	46	B	56	
7	B	17	D	27	C	37	D	47	D	57	
8	C	18	B	28	D	38	C	48	D	58	
9	A	19	C	29	D	39	B	49	B	59	
10	D	20	A	30	A	40	D	50	A	60	