

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

114 學年度身心障礙學生升學大專校院甄試試題本

甄試類(群)組別：四技二專組

【食品群】

考試科目(編號)：專業科目(一)

食品加工、食品加工實習(C2127)

—作答注意事項—

1. 考試時間：90 分鐘。
2. 請在答案卷上作答，答案卷每人一張，不得要求增補。
3. 請核對報考甄試類(群)組別、考試科目是否相符。
4. 單選題共 40 題。

單選題，共 40 題。

說明：第 1 題至第 40 題，每題 2.5 分。

1. 有關常見的植物性原料加工之林產品分類，下列何者正確？
 - (A) 穀類加工
 - (B) 蔬果加工
 - (C) 茶、咖啡、糖加工
 - (D) 菇類、銀杏種子、竹類加工
2. 有關以121°C、15分鐘的高溫加熱方式，下列何者正確？
 - (A) 巴斯德殺菌法
 - (B) 高溫殺菌法
 - (C) 完全滅菌法
 - (D) 常溫殺菌法
3. 有關番茄汁、番茄泥及番茄糊加工中，常用來抑制果膠分解酶活性的做法，下列何者正確？
 - (A) 添加3%食鹽
 - (B) 使用防腐劑己二烯酸
 - (C) 使用高溫熱破碎法($96 \pm 2^{\circ}\text{C}$)
 - (D) 降低水活性
4. 有關屠體可在低溫控制下，使酵素持續自體消化以改善風味的程序，下列何者正確？
 - (A) 熟成
 - (B) 死後僵直
 - (C) 冷凍真空按摩
 - (D) 水樣肉
5. 魚體過度的自體消化，可視為腐敗進而產生些許臭味及劣變成份，是由於下列哪一種化合物累積所導致？
 - (A) 肝醣
 - (B) 次黃嘌呤
 - (C) 乳酸
 - (D) 三甲胺

6. 適合低酸性食品 (pH值4.6以上)加工殺菌條件，下列何者正確？
(A) 68°C以下水煮殺菌、殺菌值(Fo)不須大於2.0
(B) 100°C以下水煮殺菌、殺菌值(Fo)不須大於3.0
(C) 115~121°C高溫高壓殺菌、殺菌值(Fo)不須大於3.0
(D) 115~120°C高溫高壓殺菌、殺菌值(Fo)必須大於或等於3.0
7. 有關罐頭外部檢查，判別罐頭真空度良好與否，下列何者正確？
(A) 打檢棒
(B) 捲封測微計
(C) 量罐鋼尺
(D) 鐵皮厚度計
8. 有關製作麵筋之澄粉的原料澱粉，下列何者正確？
(A) 小麥麵粉
(B) 在來米澱粉
(C) 玉米澱粉
(D) 圓糯米澱粉
9. 釀製醬油過程中，防止黃豆麴溫度過高需要翻麴的主要目的，下列何者正確？
(A) 減少氧氣供應
(B) 避免雜菌生長
(C) 降低水分含量
(D) 增加光線刺激
10. 下列何者屬於水產加工之鹽乾品？
(A) 小魚乾
(B) 烏魚子
(C) 燻魚排
(D) 魚丸
11. 下列何者屬於單式發酵酒類？
(A) 伏特加酒
(B) 清酒
(C) 葡萄酒
(D) 啤酒

- 12.有關肉酥製作的必備機器，下列何者正確？
(A) 細切機
(B) 焙炒機
(C) 搗潰機
(D) 熱風乾燥機
- 13.有關製作發粿需要使用的主要原料米粉與次要麵粉，下列何者正確？
(A) 在來米粉與低筋麵粉
(B) 在來米粉與高筋麵粉
(C) 圓糯米粉與低筋麵粉
(D) 圓糯米粉與高筋麵粉
- 14.有關殺菁的蔬果加工，下列何者正確？
(A) 過氧化酶活性消失，代表殺菁不完全
(B) 抑制酵素，可固定顏色
(C) 不利蔬果剝皮
(D) 無法去除不良風味與澀味物質
- 15.有關硝酸鹽或亞硝酸鹽的作用與肉色變化，下列何者正確？
(A) 法規規定的亞硝酸殘留量為700ppm以下
(B) 與肌紅蛋白作用形成二氧化氮
(C) 硝酸鹽醃肉的顏色在與氧接觸時不會褪色
(D) 可固定肉色
- 16.有關水產罐頭的黑變，下列何者正確？
(A) 肉的硫化氫與馬口鐵皮反應產生硫化鐵
(B) 沒有避免黑變的方法
(C) 主要是酵素活性的作用
(D) 與梅納反應有關
- 17.有關決定茶葉色、香、味的重要成分，下列何者正確？
(A) 纖維素
(B) 維他命C
(C) 葉綠素
(D) 兒茶素類

- 18.有關果醬常使用的防腐劑，下列何者正確？
(A) 丙酸
(B) 亞硝酸鹽
(C) 己二烯酸
(D) 維他命C
- 19.某一個溫度下，殺滅原有細菌數90%所需的時間，常用下列哪一種指標表示？
(A) Fo值
(B) F值
(C) D值
(D) Z值
- 20.有關利用強力冷氣流與底板的擺動，讓食品不會黏在一起的冷凍法，下列何者正確？
(A) 噴霧冷凍法
(B) 個別急速冷凍法(IQF)
(C) 浸漬冷凍法
(D) 接觸式冷凍法
- 21.水活性與pH值直接與食品保存的風險有關，下列何者風險最低？
(A) 水活性大於0.85、pH值高於4.6
(B) 水活性小於0.85、pH值高於4.6
(C) 水活性大於0.85、pH值低於4.6
(D) 水活性小於0.85、pH值低於4.6
- 22.有關廣式月餅餅皮中，下列哪一種材料可使餅皮顏色加深？
(A) 鹼水
(B) 豬油
(C) 奶油
(D) 低筋麵粉
- 23.下列何者屬於過敏原？
(A) 乳糖醇
(B) 麥芽糊精
(C) 魚明膠
(D) 大豆油

- 24.直鏈澱粉與碘液反應會呈現什麼顏色？
(A) 紅褐色
(B) 藍色
(C) 淡黃色
(D) 無色
- 25.有關豆製品加工的敘述，下列何者正確？
(A) 大豆含有皂素是豆漿煮沸發生泡沫的主因
(B) 大豆中所含的半乳聚糖是大豆食後脹氣的原因之一
(C) 豆皮加工時添加聚矽酮油(silicone oil)，主要作用是除臭
(D) 凍豆腐製程中的二次凍結主要目的為使豆腐組織軟化
- 26.在製作米醋釀造時，須經醱化、酒精發酵和醋酸發酵，下列何者為常用於醱化的米麴菌？
(A) *Aspergillus curvum*
(B) *Aspergillus oryzae*
(C) *Saccharomyces sake*
(D) *Saccharomyces cerevisiae*
- 27.在製作葡萄酒時添加偏二亞硫酸鉀 ($K_2S_2O_5$) 的主要目的，下列何者正確？
(A) 增加酒的澄清
(B) 減少揮發酸生成
(C) 減少泡沫的生成
(D) 增加酒精的產出
- 28.在製作味噌通常需經過醱化作用、酒精發酵以及酸發酵等製程，下列何者為酸發酵中的主要菌種？
(A) *Streptococcus faecalis*
(B) *Saccharomyces cerevisiae*
(C) *Aspergillus oryzae*
(D) *Monascus anka*
- 29.下列何者為牛乳殺菌的判定指標？
(A) 沙門氏菌
(B) 肉毒桿菌
(C) 結核菌
(D) 旋毛蟲

- 30.在鮮乳製程中需將牛乳進行均質(homogenization)，其主要目的為何？
- (A) 防止乳糖結晶
 - (B) 防止脂肪球上浮
 - (C) 防止蛋白質變性
 - (D) 防止牛乳風味改變
- 31.液態蛋在凍結後蛋黃會失去其流動性，通常透過添加下列何種物質進行改善？
- (A) 動物膠
 - (B) 植物膠
 - (C) 食鹽
 - (D) 澱粉
- 32.有關蛋粉的製造加工說明，下列的組合何者正確？
- ①蛋粉在乾燥處理前，通常需要經過脫糖處理避免顏色太深
 - ②一般脫糖會利用葡萄糖水解酶的添加，將蛋中游離葡萄糖氧化成葡萄糖酸
 - ③蛋粉乾燥過程中，顏色變深是因為乾燥溫度太高所致
 - ④蛋粉的乾燥通常採用噴霧乾燥、真空凍結乾燥法製作而成
- (A) ①③
 - (B) ②④
 - (C) ①④
 - (D) ②③
- 33.有關新鮮雞蛋的判定，下列何者正確？
- (A) 新鮮帶殼全蛋的比重約為1.028~1.038
 - (B) 氣室的直徑大於20mm
 - (C) 新鮮雞蛋震動時較無法感受震動的感覺
 - (D) 新鮮雞蛋的蛋殼平滑
- 34.有關蛋黃醬的加工製作，下列何者正確？
- (A) 蛋黃醬不得使用雞蛋以外的乳化安定劑
 - (B) 蛋黃醬中油脂的含量約50~55%
 - (C) 蛋黃醬中的水分含量在35%以上
 - (D) 蛋黃醬製作中添加食醋是為了增加風味

35. 乳化劑的 HLB(hydrophilic lipophilic balance) 值計算公式為 $HLB=(a/b) \times 20$ ，a 表示乳化劑親水基的分子量，b 表示乳化劑總分子量，下列 HLB 值中哪一個較適用於水中油滴型(O/W)的乳化劑？
- (A) 3
 - (B) 6
 - (C) 9
 - (D) 12
36. 下列何者為二次冷媒？
- (A) NH_3
 - (B) Flon
 - (C) CO_2
 - (D) $CaCl_2$
37. 乾冰是利用下列何項原理攜帶熱能？
- (A) 融解潛熱
 - (B) 氣化潛熱
 - (C) 昇華潛熱
 - (D) 液化潛熱
38. 在食品冷凍曲線時，當達到共晶點時，其食品凍結率約是多少？
- (A) 40%
 - (B) 60%
 - (C) 80%
 - (D) 100%
39. 食品在冷凍時最大冰晶生成帶溫度範圍約為？
- (A) $0^{\circ}C \sim -1^{\circ}C$
 - (B) $-1^{\circ}C \sim -5^{\circ}C$
 - (C) $-18^{\circ}C$ 以下
 - (D) $-80^{\circ}C$
40. 有關牛乳加工製品的相關敘述，下列何者正確？
- (A) 調味乳是指以百分之三十以上的生乳、鮮乳或保久乳為原料製作而成
 - (B) 牛乳經過加熱 $50 \sim 60^{\circ}C$ 後靜置，會使乳脂肪上浮，下層即為脫脂乳
 - (C) 牛乳製程中的低溫短時間殺菌法是使用溫度 $71.1 \sim 73.9^{\circ}C$ ，加熱 $15 \sim 30$ 秒
 - (D) 乳酪可以分為加鹽乳酪、無鹽乳酪、發酵乳酪和非發酵乳酪