

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

115 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. 有關清真認證食品規範，下列何者正確？
 - (A)可食用兩棲類動物，如青蛙、鰲
 - (B)可食用血製品，如米血、豬血糕
 - (C)動物宰殺時需誦唸真主之名
 - (D)不可飲用酒精性飲料，但加工品如調味料不受限制
2. 有關常見於製作米苔目、碗粿、河粉等米食加工品的原料，下列何者正確？
 - (A)在來米
 - (B)蓬萊米
 - (C)仙糯
 - (D)粳糯
3. 具有調節血糖、降低血膽固醇以及預防大腸癌的食物成分，下列何者正確？
 - (A)維他命C
 - (B)碘
 - (C)膳食纖維
 - (D)不飽和脂肪
4. 有關酒類釀製的複式發酵，下列何者正確？
 - (A)以酵母菌直接進行酒精發酵，例如葡萄酒
 - (B)以澱粉為原料者，先經糖化後再進行酒精發酵，例如啤酒
 - (C)同時使用兩種以上食材進行酒精發酵，例如紅露酒、藥酒
 - (D)與蒸餾酒有關的產品皆是，例如白蘭地
5. 有關人造肉使用的主要食品材料來源，下列何者正確？
 - (A)大豆分離蛋白
 - (B)馬鈴薯提取物
 - (C)香菇梗材料
 - (D)海藻萃取物

6. 有關固態發酵方式，是指通常原料經前處理後仍會維持固體狀態，下列何者屬於固態發酵？
(A)牛乳之乳酸菌發酵
(B)水果醋之醋酸菌發酵
(C)葡萄酒之酵母菌後期發酵
(D)高粱酒、醬油之製麴
7. 有關釀製醬油使用小麥原料，下列何者正確？
(A)具有抑制黃豆油耗味特性
(B)能中和發酵時產生的低酸環境，控制發酵進行
(C)可以縮短發酵時間，增加生產效率
(D)小麥蛋白質含特定胺基酸，可提高強烈芳香與甘味、鮮味
8. 有關添加何種成分能使混濁果汁果肉能安定懸浮於果汁中，下列何者正確？
(A)甘油
(B)乙二醇
(C)縮甲基纖維素鈉
(D)十二烷基硫酸鈉
9. 有關牛乳中主要的醣類，下列何者正確？
(A)乳糖
(B)半乳糖
(C)木露糖
(D)葡萄糖
10. 有關加糖煉乳產品的主要成分含量要求，下列何者正確？
(A)最少含5%脂肪
(B)添加15~16%蔗糖
(C)最少含18%乳脂固形物
(D)乳蛋白在34%以下
11. 二次冷媒應用於「浸沒冷凍法」，又稱為間接冷媒。有關其成分，下列何者正確？
(A)氟氯烴
(B)乙二醇
(C)氨
(D)三聚氟氰

- 12.有關罐頭產品固形量的測量定義，下列何者正確？
(A)全重量減去固形物重量再減去空罐重
(B)去汁液之重量減去空罐重量
(C)全重量減去空罐重量
(D)全重量減去固形物重量
- 13.醃製之食鹽溶解產生之滲透壓可抑制部分細菌繁殖，有關泡菜、酸菜製作添加食鹽之含量，下列何者正確？
(A)低於1.5%
(B)約2~4%
(C)高於5%
(D)不一定，視口味需求決定
- 14.糖漬為蜜餞製作的重要步驟，有關加工溫度與糖液糖度的敘述，下列何者正確？
(A)提高溫度可增加滲透率；糖度太高會造成果肉脫水皺縮
(B)提高溫度可減低滲透率；糖度太高會造成果肉膨脹破裂
(C)降低溫度可增加滲透率；糖度太低會造成果肉脫水皺縮
(D)降低溫度可減低滲透率；糖度太低會造成果肉膨脹破裂
- 15.有關畜產品加工中提高肉漿乳化安定性的敘述，下列何者正確？
(A)溫度維持在37°C以上，不可以加熱水方式升溫
(B)溫度維持在37°C以上，可以加熱水方式升溫
(C)乳化過程需全程控溫，不可以加冰方式降溫
(D)乳化過程需全程控溫，需常以加冰方式降溫
- 16.有關食品的感官品評方法中與喜好性測試有關的應用，下列何者正確？
(A)屬於專家級品評，未接受訓練者無法進行
(B)又稱為差異性品評，比較同類型產品間的差異性
(C)常用於消費者所進行的市場調查
(D)以消費者或未經訓練之人作為品評員，且人數少於10人
- 17.有關貢丸製作中豬肉和鹽一起捶打所溶出的成分與功能性，下列何者正確？
(A)將肌肉中的肌動凝蛋白溶出做為乳化劑
(B)將肌肉中的脂肪溶出做為乳化劑
(C)將肌肉中的肌動凝蛋白溶出做為抗凍劑
(D)將肌肉中的脂肪溶出做為抗凍劑

- 18.有關蛋黃醬製作條件與特性，下列何者正確？
(A)蛋黃含量不得大於4%
(B)溫度不會影響其乳化力
(C)酸度會增加其乳化力
(D)是一種水中油型(O/W)乳狀液
- 19.有關利用強力冷氣流與底板的擺動，讓冷凍產品不會黏在一起的方法，下列何者正確？
(A)噴霧冷凍法
(B)個別急速冷凍法
(C)浸漬冷凍法
(D)接觸式冷凍法
- 20.有關產品品質評鑑所使用之質地剖面分析法的敘述，下列何者正確？
(A)非常適合分析液體飲料的黏稠度
(B)無法應用在肉製品、凝膠型式產品
(C)可模擬人類口腔咬合型式，獲得重要的各種質地參數
(D)可取得產品脆度、耐嚼性，但無法模擬人類口腔咬合型式
- 21.有關基因改造食品的敘述，下列何者正確？
(A)是一種透過同科物種之細胞及原生質體雜交的技術
(B)基因改造黑豆是目前我國允許進口的食品原料之一
(C)基因改造食品雖然可以不使用農藥但是作物產量會減少
(D)高度加工型態的食品較難檢驗出是否有含基改原料
- 22.有關食品認證與驗證制度的敘述，下列何者正確？
(A)食品認證是指由中立政府出具書面證明生產符合程序
(B) HACCP食品安全管制系統目前是屬於強制性的驗證
(C) CAS是臺灣優良農產品標章訴求原料以國產品為主
(D)我國與食品常見標章主要的認證機構是衛福部食藥署
- 23.有關食品中毒的敘述，下列何者正確？
(A)諾羅病毒主要透過糞口途徑傳染，常引起病毒性腸胃炎
(B)河豚毒素常見於河豚，屬於神經毒素透過加熱可以破壞
(C)組織胺常發生在腐敗之魚類，有時稱為鯛科魚類中毒症
(D)多氯聯苯是2個氧原子聯結1對苯環類化合物的物質

- 24.有關食品品質中化學劣變的敘述，下列何者正確？
(A)酵素性裂變包含梅納反應、脂肪分解與肌肉自分解作用
(B)梅納反應又稱為羰胺反應，是由羰基化合物與胺基酸反應而成
(C)維生素C具有很好的抗氧化能力可降低新鮮果汁的褐變反應
(D)油脂長期加熱後會因氧化產生聚合作用造成酵素性褐變發生
- 25.在某一溫度下殺滅原有細菌數90%之所需時間稱為下列何者？
(A) D值
(B) Z值
(C) F值
(D) E值
- 26.下列何種酵素與馬鈴薯切塊後產生的褐變最有關係？
(A)果膠分解酶
(B)脂氧合酶
(C)多酚氧化酶
(D)蛋白分解酶
- 27.加工技術中，降低水活性達到保存效果的為下列何者？
(A)無菌充填技術
(B)真空包裝技術
(C)商業滅菌技術
(D)梯度糖漬技術
- 28.有一溶液其糖度為15、滴定酸度為0.4，則其糖酸比為多少？
(A) 6.0
(B) 14.6
(C) 15.4
(D) 37.5
- 29.有關果膠及其應用的敘述，下列何者正確？
(A)高甲氧基果膠的成膠條件需要有60~65%的糖量
(B)高甲氧基果膠的成膠條件中需要添加鈣鹽
(C)低甲氧基果膠的凝膠化學鍵型式主要是氫鍵
(D)低甲氧基果膠的成膠條件中需要有糖的添加

- 30.下列何種產品需於加工過程中進行漂水處理以溶出酪胺酸降低成品的混濁度？
- (A)蘋果汁
 - (B)烏龍茶
 - (C)鳳梨罐頭
 - (D)竹筍罐頭
- 31.有關市售柳橙汁的敘述，下列何者正確？
- (A)大部分產品多呈現澄清狀態
 - (B)一般果汁中含果漿約1%以內
 - (C)果漿含量太多加熱時容易產生焦味
 - (D)一般使用110℃，30~34秒進行殺菌
- 32.有關亞硝酸鹽在肉品應用的敘述，下列何者正確？
- (A)法規規定亞硝酸鹽用量及硝酸鹽之用量以亞硝酸鹽殘留量計為0.07g/kg(70ppm)以下
 - (B)醃漬肉的顏色是由亞硝酸鹽來的一氧化碳跟肌紅蛋白作用而形成不穩定的紅色色素
 - (C)當醃漬肉加熱時，便形成具有變性球蛋白而更穩定的紅色色素－一氧化碳血色質
 - (D)一氧化碳血色質當暴露在光及空氣中，會形成棕色的含有變性球蛋白的氧化碳半色質
- 33.在西式香腸的加工過程中，下列何者為添加磷酸鹽的主要原因？
- (A)增加肉品的顏色
 - (B)增加肉品的風味
 - (C)增加肉品的保水性
 - (D)增加肉品的甜味
- 34.在西式香腸的加工過程中，燻製的主要目的不包括哪一項？
- (A)提供特殊風味
 - (B)改善產品色澤
 - (C)延長保存期限
 - (D)提高產品口感

- 35.牛肉暗乾肉(DFD)的pH值約為多少？
(A) < 5.6
(B) $5.6 \sim 6.5$
(C) $6.5 \sim 6.8$
(D) > 6.8
- 36.豬肉水樣肉(PSE)的pH值約為多少？
(A) < 5.6
(B) $5.6 \sim 6.5$
(C) $6.5 \sim 6.8$
(D) > 6.8
- 37.海帶乾燥後表面會有白色粉末，其成分主要是？
(A)甘露醇
(B)木糖醇
(C)葡萄糖醇
(D)赤藻糖醇
- 38.魷魚發花後表面會有白色粉末，其主要成分是？
(A)蘋果酸
(B)檸檬酸
(C)核苷酸
(D)杏仁酸
- 39.茶葉中苦味來源的主要成分是？
(A)茶多酚
(B)可可鹼
(C)茶胺酸
(D)黃酮類
- 40.咖啡中最具有經濟價值，佔有整體市場約70~80%的品種為下列何者？
(A)藝妓咖啡
(B)賴比瑞卡
(C)羅布斯塔
(D)阿拉比卡