

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

108 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，每題 2.5 分

1. 食品包裝上，有CAS標誌代表的意義？
(A)健康食品標章
(B)危害分析重要管制點
(C)臺灣優良農產品認證標章
(D)食品良好作業規範
2. 半自動封罐機捲封時，採下列何種捲封方式密封？
(A)一重捲封
(B)二重捲封
(C)三重捲封
(D)四重捲封
3. 果汁瞬間變成霧狀粉末的乾燥方法為何？
(A)熱風乾燥
(B)真空乾燥
(C)噴霧乾燥
(D)冷凍真空乾燥
4. 冷凍食品長期貯藏，應保持何種中心溫度？
(A)4℃
(B)0℃
(C)-10℃ 以上
(D)-18℃ 或以下
5. 麵包基本發酵溫度、濕度條件為何？
(A)20~25℃ ； 70~75%
(B)26~28℃ ； 75~80%
(C)27~30℃ ； 70~75%
(D)35~38℃ ； 80~85%
6. 一般冰淇淋最佳品質的膨脹率為多少？
(A)30~50%
(B)60~70%
(C)80~100%
(D)110~120%

7.為保持品質，冷凍玉米粒冷凍前的處理為何？

- (A)加酸
- (B)包冰
- (C)加抗氧化劑
- (D)殺菁

8.製作轉化糖漿使用何種原料？

- (A)砂糖
- (B)麥芽糖
- (C)果醬
- (D)果寡糖

9.下列何者，無法避免食品成分發生氧化作用？

- (A)添加乾燥劑
- (B)罐頭脫氣操作
- (C)培根的真空包裝
- (D)洋芋片的充氣包裝

10.哪一種電磁波常用來加熱食品？

- (A)X射線
- (B)紫外線
- (C)微波
- (D) γ 射線

11.下列何者，為熟粉類之米食製品？

- (A)湯圓
- (B)鳳片糕
- (C)米花糖
- (D)芋頭糕

12.製作麻糬，是使用何種原料米？

- (A)在來米
- (B)蓬萊米
- (C)圓糯米
- (D)長糯米

13. 為使發粿有裂口，製作時要使用何種火力？
(A)微火
(B)小火
(C)中火
(D)大火
14. 糯米腸製作時，下列何者不可使用於腸衣之清理？
(A)粗鹽
(B)太白粉
(C)沙拉油
(D)明礬
15. 下列何種食品罐頭，其殺菌溫度較高且時間較長？
(A)果汁(pH 3.5以下)
(B)番茄(pH 3.5~4.5)
(C)豌豆(pH 4.6~6.0)
(D)魚貝類(pH 6.0~7.0)
16. 製作油麵時，加鹼之目的為何？
(A)強化麵筋黏彈性
(B)防腐
(C)調味
(D)保濕
17. 饅頭製作時，加黃豆粉可使何者氧化？
(A)花青素
(B)類胡蘿蔔素
(C)類黃酮
(D)焦糖色素
18. 下列何種食品蒸熟後，會有蚯蚓洞？
(A)包子
(B)饅頭
(C)馬拉糕
(D)發粿

- 19.澄粉是下列何種穀類之澱粉？
(A)燕麥
(B)小麥
(C)米
(D)蕎麥
- 20.何種蛋白質可形成麵筋，且使麵糰具有延展性？
(A)醇溶性蛋白質
(B)鹼溶性蛋白質
(C)黏蛋白質
(D)球蛋白質
- 21.原料乳檢驗，哪一項目與微生物生長有關？
(A)比重
(B)脂肪含量
(C)酸度
(D)風味
- 22.依蛋糕分類，天使蛋糕屬於何類？
(A)麵糊類
(B)乳沫類
(C)戚風類
(D)無特定類
- 23.蛋糕製作時，加入塔塔粉之目的為何？
(A)膨脹
(B)保濕
(C)增加韌性
(D)防腐
- 24.牛乳低溫殺菌之檢測指標為何？
(A)磷酸酶
(B)凝乳酶
(C)脂解酶
(D)乳糖酶

25. 製作檸檬布丁派餡之凝膠材料為何者？
(A)動物膠
(B)太白粉
(C)玉米澱粉
(D)雞蛋
26. 豆漿中何種成分，受氧化酶作用而產生豆臭味？
(A)脂質
(B)蛋白質
(C)碳水化合物
(D)維生素
27. 大豆中何種成分，可預防心血管疾病之功效？
(A)皂素
(B)蛋白質
(C)異黃酮
(D)脂肪
28. 下列何者不是高甲氧基果膠凝膠之條件？
(A)果膠含量0.6%
(B)pH 2.8~3.2
(C)需Ca⁺⁺、Mg⁺⁺存在
(D)糖度62~65%
29. 蛋黃醬配方中，哪一個原料比例最高？
(A)沙拉油
(B)蛋黃
(C)醋
(D)砂糖
30. 蜜餞製作時，硬化處理是添加何者？
(A)0.5%碳酸鋁
(B)0.5%氯化鈣
(C)0.5%碳酸鉀
(D)0.5%鈉

31. 大豆中的何種成分，可製成豆腐皮？
(A)蛋白質
(B)碳水化合物
(C)脂肪
(D)異黃酮
32. 將大豆蛋白液放入含鹽之何種物質中，以製成人造肉？
(A)蛋白液
(B)醋酸液
(C)鹼液
(D)糖液
33. 下列哪一種溫度，可避免麵包長期貯藏時澱粉回凝與黴菌生長？
(A)20℃
(B)10℃
(C)0℃
(D)-18℃
34. 常用於乾燥金針之漂白劑為何？
(A)去水醋酸
(B)雙氧水
(C)二氧化硫
(D)苯甲酸
35. 常添加何種物質，製作澄清果汁？
(A)氯化鈣
(B)矽藻土
(C)葡萄糖氧化酶
(D)蛋白酶
36. 琴酒是以蒸餾酒浸泡何種物質製成？
(A)杜松子
(B)竹葉
(C)人參
(D)五加皮

37. 利用鹼性糊料製成何種蛋製品？

- (A) 鹹蛋
- (B) 皮蛋
- (C) 醉蛋
- (D) 茶葉蛋

38. 何種製程可提高清酒的酒精度？

- (A) 製麴
- (B) 冷卻
- (C) 主發酵時之初、仲及末添原料
- (D) 壓榨

39. 何者為30%的發酵茶？

- (A) 烏龍茶
- (B) 包種茶
- (C) 綠茶
- (D) 紅茶

40. 何種肉最適合做貢丸？

- (A) 前腿肉
- (B) 腹部肉
- (C) 後腿肉
- (D) 背脊肉