

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

107 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. 下列何種認證制度係最初為了太空人飲食提供的安全管制措施，主要藉預防控制來確保食品之安全制度？
  - (A) CAS
  - (B) TQF
  - (C) HACCP
  - (D) ISO 20000
  
2. 下列何者為微生物的加熱致死時間曲線(TDT curve)上，減少 90% 殺菌時間所需提高的溫度？
  - (A) D 值
  - (B) Z 值
  - (C) F 值
  - (D) F0 值
  
3. 於同濃度及同溫度下，以下列四種糖進行糖漬，何者提供的透壓最大？
  - (A) 蔗糖
  - (B) 麥芽糖
  - (C) 乳糖
  - (D) 葡萄糖
  
4. 下列有關食品乾燥曲線的敘述，何者錯誤？
  - (A) 食品於恆率乾燥期，食品表面的溫度等於空氣的乾球溫度
  - (B) 食品於恆率乾燥期，主要移走的是自由水
  - (C) 食品於減率乾燥過程，乾燥速率逐漸降低
  - (D) 當乾燥至食品內外水分平衡時，即到達乾燥終止期
  
5. 下列何者為提升麵包的保存性，最適合之添加物？
  - (A) 己二烯酸鹽
  - (B) 苯甲酸鹽
  - (C) 二醋酸鈉
  - (D) 丙酸鹽

6. 下列何種處理方式進行殺菌時不需加熱，處理過程對食品品溫也無明顯升溫現象，又稱為冷殺菌？
- (A) 微波處理
  - (B)  $\gamma$ -射線處理
  - (C) 紅外線處理
  - (D) 無線電波處理
7. 下列何者係先將米原料磨漿製成粿粹，再經乾燥、加熱而膨發的製品？
- (A) 發糕
  - (B) 鳳片糕
  - (C) 米果
  - (D) 米花糖
8. 下列有關市售蘿蔔糕的主要原料之敘述，何者正確？
- (A) 在來米粉
  - (B) 蓬萊米粉
  - (C) 糯米粉
  - (D) 太白粉
9. 下列何者為市售包子、饅頭製作過程中，最可能使用到的食品機械？
- (A) 雙重鍋
  - (B) 瓦斯蒸箱
  - (C) 熱風乾燥機
  - (D) 半自動封罐機
10. 市售橄欖形餐包製程中的發酵過程包含基本發酵、中間發酵及最後發酵，下列何者為最後發酵過程的最適合加工條件？
- (A) 27°C、濕度 75%、60 分鐘
  - (B) 29°C、濕度 75%、60 分鐘
  - (C) 38°C、濕度 85%、40 分鐘
  - (D) 45°C、濕度 85%、40 分鐘
11. 製作蛋糕時，可能使用到的塔塔粉為下列何種成分所組成？
- (A) 酸性酒石酸氫鉀
  - (B) 酸性磷酸鹽
  - (C) 碳酸鉀
  - (D) 偏亞硫酸氫鉀

12. 發芽的馬鈴薯不可食用或加工，是因為其中的何種物質造成？
- (A) 氰化物(cyanide)
  - (B) 蘇鐵素(cycasin)
  - (C) 組織胺(histamine)
  - (D) 茄靈(solanin)
13. 下列有關澱粉糖的結晶葡萄糖當量(dextrose equivalent, D.E.)之敘述，何者正確？
- (A) D.E.越大則平均分子量越大
  - (B) D.E.越大則粘度越大
  - (C) D.E.越小則吸濕性越小
  - (D) D.E.越小則滲透壓越小
14. 果汁 100 公斤糖度為  $5^{\circ} \text{Bx}$ ，欲將果汁糖度調成為  $15^{\circ} \text{Bx}$  時，需加入 X 公斤砂糖，則 X 值最接近於下列何者？
- (A) 11.5
  - (B) 11.8
  - (C) 12.1
  - (D) 12.4
15. 下列何者為製作市售傳統豆花最常使用的凝固劑？
- (A) 燒石膏
  - (B) 葡萄糖酸內酯
  - (C) 明膠
  - (D) 海藻酸鈉
16. 下列有關罐頭真空度的敘述，何者正確？
- (A) 罐外氣壓為  $75.0 \text{ cmHg}$ ，罐內氣壓為  $39.6 \text{ cmHg}$ ，則罐內真空度為  $39.6 \text{ cmHg}$
  - (B) 上部空隙越大，真空度隨之降低
  - (C) 加熱脫氣溫度越高、時間越長，則真空度越低
  - (D) 殺菌溫度越高，則真空度越低
17. 罐頭完成二重捲封後，罐鉤與蓋鉤鐵皮重疊部分的長度，稱為下列何者？
- (A) 鈎疊率
  - (B) 鈎疊長度
  - (C) 皺紋度
  - (D) 捲封厚度

18. 下列有關市售蜜柑罐頭液汁呈白色混濁之敘述，何者錯誤？
- (A) 與使用未熟果有關
  - (B) 與漂水時間不足有關
  - (C) 與酪胺酸的結晶析出有關
  - (D) 可添加甲基纖維素(MC)防止之
19. 下列何種乾燥方法係利用多孔板層的下面往上強制吹送熱風，將熱傳送於流動狀態的粉、粒體，使其水分蒸發乾燥，粉、粒體在熱風中激烈混合，有效接觸面積大，短時間可乾燥至低水分含量？
- (A) 流動層乾燥
  - (B) 噴霧乾燥
  - (C) 熱風乾燥
  - (D) 轉筒乾燥
20. 蔬菜 100 公斤含水量為 92%，使用鹽水漬法進行醃漬加工；若加工後醃漬物的食鹽濃度為 15%，醃製時水的添加量為 15 公斤，須添加的食鹽為 X 公斤（已知食鹽的含水量為 5%），則 X 值最接近於下列何者？
- (A) 19.5
  - (B) 19.8
  - (C) 20.1
  - (D) 20.4
21. 市售傳統醬油的製造過程中，不包括下列哪個製程？
- (A) 製麴
  - (B) 醬油醪乾燥
  - (C) 醬油醪發酵
  - (D) 醬油醪壓榨
22. 下列有關市售味噌製造過程中，微生物發酵作用的敘述，何者錯誤？
- (A) 發酵過程會產生焦糖化作用，使味噌顏色加深
  - (B) 發酵生成的酒精與有機酸結合，形成芳香物質
  - (C) 利用微生物分泌的糖化酵素進行糖化作用
  - (D) 發酵過程中，蛋白質會進行分解作用，使蛋白質分解成胺基酸

23. 下列有關市售納豆發酵食品的敘述，何者正確？
- (A) 發酵所使用的菌株為 *Bacillus subtilis*
  - (B) 發酵溫度介於 60-65°C，濕度 75-85%
  - (C) 發酵過程會產生具有預防血栓的納豆激酶(nattokinase)
  - (D) 納豆發酵接種的菌株屬於厭氧菌
24. 下列有關葡萄酒釀造過程中，偏(二)亞硫酸鉀添加目的之敘述，何者正確？
- (A) 可促進酒在貯藏期間乳酸菌的生長
  - (B) 防止氧化酵素作用所造成的褐變
  - (C) 抑制葡萄果皮中花青素的溶出，降低葡萄酒的色澤
  - (D) 可分解葡萄汁中的懸濁物，達到澄清作用
25. 葡萄酒釀造過程中，為使發酵順利進行，常以添加酒石酸來提高葡萄汁的酸度。今有葡萄汁原料 90 公升、酸度為 0.45%，欲提高其酸度至 0.75%，需加入多少量的酒石酸？
- (A) 0.27 公斤
  - (B) 2.7 公斤
  - (C) 27 公克
  - (D) 0.27 公克
26. 下列有關市售綠茶製造流程的敘述，何者正確？
- (A) 茶葉採摘→殺菁→揉捻→曬乾→渥堆(濕倉)→晾乾→分級包裝
  - (B) 茶葉採摘→萎凋→揉捻→解塊→發酵→乾燥→精製分級→焙火
  - (C) 茶葉採摘→殺菁→日光萎凋→炒菁→揉捻→初焙→再乾燥
  - (D) 茶葉採摘→蒸菁→揉捻→乾燥→成品
27. 某肉製品的主要製作流程如後：  
原料肉→絞碎→混合、調味→醃漬→充填→乾燥→冷卻→包裝→成品。  
該肉製品最有可能為下列何者？
- (A) 豬肉絨
  - (B) 臘肉
  - (C) 中式香腸
  - (D) 金華火腿

28. 下列有關豬隻屠宰後形成 PSE (pale soft and exudative) 肉的敘述，何者錯誤？
- (A) 又稱為水樣肉
  - (B) pH 值急速上升而引起
  - (C) 肉色蒼白、組織柔軟無彈性
  - (D) 未以低溫處理，使肉的温度上升而造成
29. 市售蛋粉的加工過程，為避免顏色褐變，乾燥前常使用何種酵素處理？
- (A) 澱粉酶
  - (B) 葡萄糖異構酶
  - (C) 葡萄糖氧化酶
  - (D) 乳糖酶
30. 下列有關肉品加工中，添加分離黃豆蛋白扮演的角色之敘述，何者正確？
- (A) 黏稠劑
  - (B) 抗氧化劑
  - (C) 防腐劑
  - (D) 乳化劑
31. 下列有關均質 (homogenization) 處理對牛乳理化特性的改變之敘述，何者錯誤？
- (A) 顏色變白
  - (B) 起泡性降低
  - (C) 黏度增加
  - (D) 蛋白質安定性降低
32. 下列何者為高加索地區以牛乳或羊乳為原料，進行乳酸菌發酵與酵母菌發酵製得含有乳酸及酒精成分之發酵乳？
- (A) 馬乳酒 (kumiss)
  - (B) 可爾必思 (calpis)
  - (C) 優格 (yoghurt)
  - (D) 克弗酒 (kefir)

33. 下列有關海藻加工的敘述，何者錯誤？
- (A) 製作鹿角菜膠(carrageenan)的主要原料屬於綠藻類
  - (B) 製作洋菜(agar)的主要原料屬於紅藻類
  - (C) 製作海藻酸(alginate)的主要原料屬於褐藻類
  - (D) 海帶的甜味來源為甘露糖醇
34. 下列有關檢測魚肉鮮度的方法，何者不屬於化學方法？
- (A) 檢測 K 值
  - (B) 檢測揮發性鹽基態氮(VBN)
  - (C) 檢測魚鰓色澤及魚腹部彈性
  - (D) 檢測 pH 值變化
35. 下列何種水產廢棄物可回收其中的膠原蛋白，作為市售保健食品的素材？
- (A) 蜆殼
  - (B) 蝦殼
  - (C) 虱目魚頭
  - (D) 吳郭魚鱗
36. 下列有關市售烏魚子製作流程的敘述，何者正確？
- (A) 新鮮烏魚卵→擠血→鹽醃→脫鹽→整型→乾燥→成品
  - (B) 新鮮烏魚卵→鹽醃→擠血→整型→脫鹽→乾燥→成品
  - (C) 新鮮烏魚卵→鹽醃→脫鹽→擠血→整型→乾燥→成品
  - (D) 新鮮烏魚卵→乾燥→擠血→鹽醃→脫鹽→整型→成品
37. 市售海蜇皮的製程中，為使水母之膠原蛋白纖維間形成架橋構造，讓產品具有嚼感，最常使用下列何種添加物？
- (A) 沒食子酸丙酯
  - (B) 明礬
  - (C) 聯苯
  - (D) 亞硫酸氫鈉
38. 市售水產煉製品的製程中，下列哪個製程可提升成品的膠強度、改善色澤及去除腥臭味？
- (A) 除筋
  - (B) 搗潰
  - (C) 水漂
  - (D) 加熱成形

- 39.將蔬果置於過低的溫度下冷藏，會產生組織軟化、斑點或果皮變色，此種現象稱為下列何者？
- (A) 冷傷(chilling injury)
  - (B) 回凝(retrogradation)
  - (C) 熟成(aging)
  - (D) 凍燒(freezer burn)
- 40.下列何者為壓縮式冷凍機運轉的正確順序？
- (A) 壓縮機→膨脹閥→蒸發器→冷凝器
  - (B) 冷凝器→壓縮機→蒸發器→膨脹閥
  - (C) 膨脹閥→壓縮機→冷凝器→蒸發器
  - (D) 壓縮機→冷凝器→膨脹閥→蒸發器