

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

106 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，並答案卷每人一張，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. 下列何種肉品的製程中，未經過煙燻處理？
(A)肉乾
(B)臘肉
(C)板鴨
(D)西式蒸煮火腿
2. 罐型 401×603 空罐的罐身高度為 X 英吋，則 X 值最接近於下列何者？
(A)4.01
(B)4.06
(C)6.03
(D)6.19
3. 下列何種市售產品，常添加亞硝酸鹽作為保色劑？
(A)貢丸
(B)法蘭克福香腸
(C)豬肉酥
(D)海蜇皮
4. 於特定溫度下，殺滅 90% 微生物所需要的加熱時間稱為：
(A)D 值
(B)Z 值
(C)F 值
(D) F_0 值
5. 下列何者不屬於膨發類米製品？
(A)寸棗
(B)米果
(C)米粉絲
(D)米花糖
6. 將含水率 95%(濕基)的蘿蔔 100 公斤乾燥至 20% 含水率(濕基)，若乾燥後蘿蔔的重量為 X 公斤，則 X 值最接近於下列何者？
(A)6.3
(B)6.5
(C)6.7
(D)6.9

7. 下列有關烘焙食品常用膨脹劑的敘述，何者錯誤？
(A)酵母菌屬於生物性膨脹劑
(B)碳酸氫銨於加熱時，可分解產生氮氣、二氧化碳及水
(C)小蘇打粉主要成分為碳酸鈉，受熱後會產生二氧化碳及水
(D)快速發粉主要成分的酸性鹽有酒石酸及其鹽類、磷酸及其鹽類
8. 下列何種防腐劑限用於葡萄、柚、檸檬、柑桔外敷的紙張？
(A)去水醋酸鈉
(B)聯苯
(C)己二烯酸
(D)苯甲酸鈉
9. 下列蔬果罐頭，何者須經高溫加壓殺菌處理？
(A)番茄汁罐頭
(B)調味漬花瓜罐頭
(C)鳳梨罐頭
(D)洋菇罐頭
10. 下列為製作傳統豆腐的部分流程，何者之順序正確？
(A)磨漿→煮沸→加入石膏液→濾液→過濾→攪拌→置入模型
(B)磨漿→煮沸→過濾→濾液→加入石膏液→攪拌→置入模型
(C)磨漿→加入石膏液→煮沸→過濾→濾液→攪拌→置入模型
(D)磨漿→加入石膏液→煮沸→濾液→過濾→攪拌→置入模型
11. 馬口鐵罐頭於開罐檢查時發現，全部或部分捲封完全無鈎疊，亦即蓋鈎與罐鈎無嵌合鈎疊，此現象稱為：
(A)擬似捲封
(B)滑罐
(C)跳封
(D)捲緣不平
12. 下列有關果汁混濁與澄清法的敘述，何者錯誤？
(A)混濁係因果膠、蛋白質、單寧等物質造成
(B)可添加果膠分解酶分解混濁物質使果汁澄清
(C)可添加沉澱劑如矽藻土使果汁澄清
(D)可添加羧甲基纖維素鈉(CMC-Na)使果汁澄清

13. 水調麵食依水溫不同而有多種分類，如冷水麵、燙麵、溫水麵、全燙麵等。下列何種產品屬於燙麵類麵食？
(A) 蒸餃
(B) 水餃
(C) 生鮮麵條
(D) 油麵
14. 製作重60公克的麵包30個，原料配方如後：高筋麵粉100%、水60%、糖8%、鹽2%、酵母2%、奶粉4%、白油4%，製作過程的損耗率為5%。若需要的麵糰總重為X公克，則X值介於下列何者？
(A) 1050～1060
(B) 1800～1810
(C) 1890～1900
(D) 1950～1960
15. 下列有關麵包老化的敘述，何者錯誤？
(A) 麵包內的澱粉轉變成 β 化
(B) 於0°C下可延緩老化
(C) 於零下20°C下可防止老化
(D) 配方中增加油脂用量可延緩老化
16. 下列有關油麵條中添加鹼粉的敘述，何者正確？
(A) 鹼粉的主要成分為氫氧化鈉
(B) 鹼粉的主要成分為氫氧化鈣
(C) 可增加麵條的潔白度
(D) 使麵糰具有良好的黏彈性
17. 下列何者係食品工業常用脫氧劑的主要成分？
(A) 精製鐵粉
(B) 矽膠
(C) 氫氧化鉀
(D) 硫酸鋁
18. 下列有關澱粉粒大小的順序，何者正確？
(A) 米澱粉>小麥澱粉>玉米澱粉>甘藷澱粉
(B) 玉米澱粉>甘藷澱粉>米澱粉>小麥澱粉
(C) 小麥澱粉>米澱粉>甘藷澱粉>玉米澱粉
(D) 甘藷澱粉>小麥澱粉>玉米澱粉>米澱粉

19. 果蔬罐頭食品的腐敗有物理、化學、生物等因子造成，下列何者係屬於化學性因子造成？
(A)平酸罐
(B)氫氣膨罐
(C)硫臭腐敗罐
(D)捲封漏罐造成之腐敗罐
20. 下列何者可用於罐頭鈎疊率(OL%)之檢測？
(A)電子天平
(B)打檢棒
(C)捲封測微器
(D)罐頭真空計
21. 下列為市售發酵製品與其可能使用微生物的組合，何者錯誤？
(A)糯米醋-醋酸菌
(B)葡萄酒-酵母菌
(C)味噌-黴菌
(D)納豆-黴菌
22. 下列酒類，何者係利用單式複式發酵方法獲得？
(A)葡萄酒
(B)啤酒
(C)清酒
(D)紹興酒
23. 下列有關傳統豆麥醬油之敘述，何者正確？
(A)大麥為常用的原料
(B)製麴過程中，品溫應控制在40～50°C，以縮短製麴時間
(C)醬油醪的熟成作用以麩胺酸分解生產量多寡為指標
(D)醬油發霉的主要原因菌為酵母菌(*Saccharomyces cerevisiae*)
24. 下列何種茶葉的製造過程中，不須經過萎凋處理？
(A)綠茶
(B)包種茶
(C)烏龍茶
(D)紅茶

25. 下列何者為動物皮、腱、韌帶的主要成分？
(A)肌動凝蛋白(actomyosin)
(B)肌紅蛋白(myoglobin)
(C)膠原蛋白(collagen)
(D)角蛋白(keratin)
26. 下列何者為肉品加工中常使用的結著劑？
(A)重合磷酸鹽
(B)己二烯酸鉀
(C)亞硝酸鈉
(D)麩胺酸一鈉
27. 下列有關暗乾肉(dark firm and dry)的敘述，何者正確？
(A)肉色蒼白、表面滲水
(B)易發生於未以低溫處理使肉的品溫上升之屠體
(C)係因肉中pH值急速下降引起
(D)表面乾燥、組織硬化
28. 下列有關肉品加工的敘述，何者錯誤？
(A)亞硝酸鹽添加的功用之一為抗氧化作用
(B)琥珀酸二鈉使用的目的係作為鮮味劑
(C)豬肉絨(dry pork fiber)製作過程中，須將碎肉摻和豬油炒至肌肉纖維充分鬆散之狀態
(D)市售臘肉的一般製作流程如後：原料肉→整形→塗佈鹽調味料→醃製→乾燥→煙燻→成品
29. 下列有關市售鮮乳利用高溫短時間殺菌(HTST)的加熱條件，何者正確？
(A)63～65°C，30分
(B)71～73°C，15～30秒
(C)100～105°C，15～30秒
(D)130～150°C，3～5秒
30. 下列何種市售乳品於加工製程中，會使用到噴霧乾燥機？
(A)煉乳
(B)乾酪
(C)乳粉
(D)優格

31. 下列何種乾酪屬於硬質乾酪？
(A)卡達乾酪(Cottage cheese)
(B)藍紋乾酪(Blue cheese)
(C)哥達乾酪(Gouda cheese)
(D)切達乾酪(Cheedar cheese)
32. 下列有關蛋品的敘述，何者錯誤？
(A)製作蛋粉時，使用葡萄糖氧化酶的目的為避免產生褐變反應
(B)鹹蛋於醃製過程受鹽影響，蛋清及蛋黃會漸漸呈現凝固狀態
(C)蛋殼中的主要成分為碳酸鈣
(D)雞蛋中的膽固醇主要存在於蛋黃中
33. 下列何種魚類自死後僵直至解僵的時間最短？
(A)鯖魚
(B)鯛魚
(C)鱸魚
(D)吳郭魚
34. 下列何種水產品於製作過程中，須經擂潰處理？
(A)鮪魚罐頭
(B)旗魚鬆
(C)魚糕(板)
(D)吳郭魚片
35. 製作洋菜使用的原料藻石花菜，係屬於何種藻類？
(A)綠藻
(B)紅藻
(C)褐藻
(D)藍藻
36. 某水產加工品的主要製作流程如後：
原料前處理→裝籠→蒸熟→冷卻、去骨→焙乾→修削→發黴→曬乾→成品。該水產加工品最有可能為下列何者？
(A)烏魚子
(B)魚翅
(C)魷魚乾
(D)柴魚

37. 下列何者為乾裙帶菜表面白粉的主要成分？
(A)酪胺酸
(B)麩胺酸
(C)甘露糖醇
(D)山梨糖醇
38. 下列何種冷媒的毒性最高，但卻是食品工業冷凍系統中最主要的冷媒？
(A)冷媒12
(B)氨
(C)丙二醇
(D)二氟一氯甲烷
39. 某食品的冰結點為零下 1°C ，若將其品溫降至零下 20°C 時，其冰結率為多少%？
(A)80
(B)85
(C)90
(D)95
40. 下列有關低溫貯藏食品的敘述，何者錯誤？
(A)依政府現行法規規定，冷藏食品溫度應保持在 10°C 以下
(B)溫度降至零下 10°C 以下時，具有靜菌作用
(C)理想的凍藏溫度應維持在零下 18°C 或以下
(D)香蕉在 $0.5\sim 1^{\circ}\text{C}$ 貯藏，果皮會漸漸變成黑色