

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

105 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. 用於蔬果水煮殺菁的溫度，下列何者較適當？
(A) 28°C ~ 30°C
(B) 40°C ~ 45°C
(C) 60°C ~ 65°C
(D) 80°C ~ 95°C
2. 將烘焙好的麵包於室溫下放置一段時間，麵包質地變成堅韌是因為下列何種原因？
(A)澱粉老化
(B)低溫傷害
(C)復水性降低
(D)蛋白質變性
3. 對於水活性之敘述，下列何者錯誤？
(A)水活性可以作為食品中自由水含量之指標
(B)水活性可以利用相對溼度表示之
(C)水活性越高表示食品中結合水含量也高
(D)水活性之高低可以作為保存食品之依據
4. 罐頭食品的pH值在多少以下，以低溫殺菌即可獲得安全？
(A)4.5
(B)5.0
(C)6.5
(D)7.5
5. 有關添加物對麵糰性質變化之敘述，下列何者錯誤？
(A)砂糖會增加麵糰的黏彈性、伸展性及安定性
(B)油脂會增加麵糰的安定性、伸展性及使麵糰具有滑性
(C)食鹽會增加麵糰的黏彈性
(D)牛奶可以增加麵糰的營養價值
6. 盒裝豆腐使用的凝固劑是下列何種物質？
(A)葡萄糖酸- δ -內酯
(B)硫酸鈉
(C)洋菜
(D)羧甲基纖維素

7. 製造高果糖糖漿，不需要下列何種酵素？
(A) α -amylase
(B) glucoamylase
(C) glucose isomerase
(D) invertase
8. 下列何種粉常用來製作碗粿？
(A)糯米粉
(B)在來米粉
(C)麵粉
(D)太白粉
9. 食品經過凍結，在真空中使冰結晶昇華以去除水分的乾燥法，稱為：
(A)真空冷凍乾燥法
(B)真空乾燥法
(C)真空濃縮法
(D)蒸發乾燥法
10. 下列何種酸不適合用於製造果醬？
(A)蘋果酸
(B)硝酸
(C)檸檬酸
(D)酒石酸
11. 啤酒製造時，其糖化酵素來自於下列何種原料？
(A)啤酒花
(B)米
(C)酵母
(D)大麥
12. 釀造醬油時，其主要菌種為何？
(A)*Pichia kluyveri*
(B)*Aspergillus oryzae*
(C)*Escherichia coli*
(D)*Staphylococcus aureus*

13. 肉經過熟成後，會產生何種變化？
(A)肉質變硬
(B)肉質變軟
(C)微生物完全死滅
(D)pH值迅速上升
14. 下列有關亞硝酸鹽之敘述何者不正確？
(A)不具抑菌作用
(B)可形成致癌物
(C)食品添加物指定為保色劑
(D)與硝酸鹽並用保色效果更佳
15. 製造冷凍液蛋時，為了防止冷凍膠化，經常添加下列何種物質？
(A)酒精
(B)磷酸鹽
(C)蔗糖或食鹽
(D)奶油
16. 奶粉製造時在噴霧乾燥之前應做何種前處理？
(A)均質化
(B)殺菌
(C)濃縮
(D)熟成
17. 下列何種低酸性食品罐頭要在100℃以上溫度高溫高壓濕熱殺菌？
(A)蘆筍
(B)番茄
(C)桔子瓣
(D)櫻桃
18. 下列何種酵素會引起豆臭味的產生？
(A)糖化酶
(B)磷脂酶
(C)脂質氧化酶
(D)脂肪酶

19. 茶葉製程中揉捻步驟主要在促進何種作用？
(A)結塊作用
(B)酵素作用
(C)清洗作用
(D)漂白作用
20. 醃漬蔬果加工中主要是何種菌屬繁殖，以賦予特殊風味，並降低酸鹼度，抑制危害菌？
(A)丁酸菌
(B)乳酸菌
(C)鏈球菌
(D)葡萄球菌
21. 紅豆罐頭製作時，罐蓋與固形物之間距，其高度不得小於罐內高度多少？
(A)十分之一
(B)十分之三
(C)十分之五
(D)十分之七
22. 雙重鍋是以何種形式加熱？
(A)蒸汽直接加熱
(B)蒸汽間接加熱
(C)乾熱直接加熱
(D)乾熱間接加熱
23. 提供麵糰之發酵箱，下列敘述何者錯誤？
(A)溫度過高易使麵糰發酵太快
(B)溫度過低麵糰體積小
(C)濕度過低麵糰表皮結乾皮
(D)濕度過高麵糰黏性變小
24. 下列何種機械可製作豆漿？
(A)磨漿機
(B)熱風乾燥機
(C)鈎狀拌打器
(D)發酵箱

25. 下列敘述何者正確？

- (A) 1公尺 = 1000公分
- (B) 1斤 = 16兩
- (C) 1小匙 = 10毫升
- (D) 1斤 = 60公克

26. 以麵粉100%為基準，糖量12%，若麵粉之用量為400 g，則糖用量多少？

- (A) 36 g
- (B) 42 g
- (C) 48 g
- (D) 54 g

27. 下列何種米食產品，不是由米漿所製作？

- (A) 湯圓
- (B) 碗粿
- (C) 油飯
- (D) 蘿蔔糕

28. 麵筋是由下列何種原料製作而成？

- (A) 黃豆
- (B) 綠豆
- (C) 高筋麵粉
- (D) 紅豆

29. 有關麵食加工，下列敘述何者是正確？

- (A) 乾麵條之水分含量約為14~15%
- (B) 饅頭是屬於非發酵麵食
- (C) 馬拉糕是由高筋麵粉製成
- (D) 蔥油餅是屬於冷水麵麵食

30. 下列何種產品是由低筋麵粉製作？

- (A) 白饅頭
- (B) 五峰吐司
- (C) 戚風蛋糕
- (D) 泡芙

31. 有關蔬果加工，下列敘述何者正確？
(A)一般水果(果實)所含果膠為低甲氧基果膠
(B)柿子是屬於果膠質多、酸少之水果
(C)黴菌能繁殖之水活性為0.4~0.5
(D)使用碳酸鈉可以使軟質地木瓜變硬
32. 下列酒類製品，何者為蒸餾酒？
(A)葡萄酒
(B)啤酒
(C)紹興酒
(D)米酒
33. 有關食醋，下列敘述何者錯誤？
(A)食醋主要成分為醋酸，學名為乙酸
(B)酒精氧化成醋酸
(C)醋酸菌為厭氧菌
(D)製作米醋須經糖化及酒精發酵過程
34. 製作豆麴添加麴菌(*Aspergillus oryzae*)於蒸煮的大豆及炒過的小麥混合物，在繁殖時主要會產生何種酵素？
(A)脂肪分解酵素
(B)蛋白質分解酵素
(C)纖維分解酵素
(D)乳糖分解酵素
35. 製作台式香腸時一般會添加何種物質來增加其黏彈性？
(A)亞硝酸鹽
(B)桃紅素
(C)異抗壞血酸
(D)複合磷酸鹽
36. 下列製品何者需經乳化作用處理？
(A)肉酥
(B)台式香腸
(C)臘肉
(D)西式香腸(熱狗)

37. 甜不辣是屬於下列何種水產加工製品？
- (A) 鹽製品
 - (B) 調味加工品
 - (C) 乾製品
 - (D) 煉製品
38. 下列敘述何者正確？
- (A) 煉製品大都以紅肉魚原料
 - (B) 魚肉水分為75～80%，固形物大都為脂肪
 - (C) 魚肉自體消化速度慢
 - (D) 肌球蛋白是屬於鹽溶性蛋白
39. 在臺灣下列何種魚有「信魚」之稱？
- (A) 石斑魚
 - (B) 吳郭魚
 - (C) 虱目魚
 - (D) 烏魚
40. 下列何種物質為海苔醬之黏狀物質？
- (A) 三仙膠
 - (B) 關華豆膠
 - (C) 褐藻膠
 - (D) 果膠