

注意：考試開始鈴響或紅燈亮前，不可以翻閱試題本

104 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. 下列關於米的敘述何者錯誤？
  - (A)米蛋白的限制胺基酸為離胺酸
  - (B)稻米的維生素主要分布於糠層
  - (C)糯米含的枝鏈澱粉高於在來米
  - (D)將稻穀脫殼後並去除全部糠層及胚芽的米稱為糙米
2. 下列何者最適合用來製作精製高筋麵粉？
  - (A)胚乳
  - (B)胚乳+胚芽
  - (C)胚乳+胚芽+麩皮
  - (D)整粒小麥
3. 下列何者不是乳化劑？
  - (A)三酸甘油酯
  - (B)卵磷脂
  - (C)甘油脂肪酸酯
  - (D)蔗糖脂肪酸酯
4. 造成豆漿煮沸時起泡的主要物質為何？
  - (A)大豆異黃酮
  - (B)皂素
  - (C)脂質氧化酶
  - (D)胰蛋白酶抑制劑
5. 下列何種澱粉糖的結晶葡萄糖當量(dextrose equivalent; DE)最低？
  - (A)液狀葡萄糖
  - (B)酸糖化水飴
  - (C)粉飴
  - (D)麥芽水飴
6. 下列何種物質在澄清葡萄果汁製作過程中添加，防止果汁成品發生沉澱分離現象的效果最佳？
  - (A)果膠分解酶
  - (B)脂肪氧化酶
  - (C)多酚氧化酶
  - (D)澱粉水解酶

7. 罐頭製作時使容器內部保持低壓(真空)的目的，下列何者錯誤？
- (A)減少罐內壁腐蝕
  - (B)防止罐頭高溫高壓殺菌時所產生的捲封損傷
  - (C)減少罐內食品因氧化所產生的劣變
  - (D)防止厭氧菌的生長及發育
8. 下列何種數值最可能是傳統鳳梨果醬成品的糖度(%)？
- (A)40
  - (B)50
  - (C)65
  - (D)85
9. 下列何種有機酸的抗菌效果最佳？
- (A)酒石酸
  - (B)醋酸
  - (C)檸檬酸
  - (D)乳酸
10. 欲將醬油製作成醬油粉末時，下列何種乾燥方法最適合？
- (A)加壓乾燥
  - (B)熱風乾燥
  - (C)噴霧乾燥
  - (D)流動層乾燥
11. 以脫脂大豆為原料進行化學分解法製作醬油時，最常使用的酸為何？
- (A)醋酸
  - (B)硝酸
  - (C)檸檬酸
  - (D)鹽酸
12. 為避免醋酸菌及乳酸菌等雜菌所造成的腐敗，傳統白葡萄酒製作過程最適合使用哪一種添加物？
- (A)過錳酸鉀
  - (B)偏二亞硫酸鉀
  - (C)己二烯酸
  - (D)苯甲酸

13. 如果只有使用醋酸菌 (*Acetobacter aceti*) 進行釀造醋的製作，請問下列何種原料最適合？
- (A) 5% 冰醋酸
  - (B) 純麥芽糖餡
  - (C) 5% 葡萄酒
  - (D) 純葡萄汁
14. 藉由牛奶的凝固情形來檢測原料乳是否為不新鮮牛乳，最適合使用下列何種試劑？
- (A) 5% 硫酸
  - (B) 10% 氫氧化鈉
  - (C) 5% 乳酸
  - (D) 70% 酒精
15. 為快速了解牛奶進行「高溫短時間殺菌」是否完成，最常用的殺菌指標為何？
- (A) 磷酸酶
  - (B) 過氧化酶
  - (C) 肉毒桿菌
  - (D) 大腸桿菌
16. 下列關於冰淇淋的製作流程，何者正確？
- (A) 原料混合溶解→均質→殺菌→冷卻→陳化→攪拌凍結→硬化
  - (B) 原料混合溶解→陳化→殺菌→冷卻→均質→攪拌凍結→硬化
  - (C) 原料混合溶解→均質→殺菌→冷卻→硬化→攪拌凍結→陳化
  - (D) 原料混合溶解→殺菌→冷卻→均質→硬化→攪拌凍結→陳化
17. 關於雞蛋的新鮮度敘述何者錯誤？
- (A) 蛋黃係數0.442的雞蛋新鮮度大於0.300
  - (B) 蛋白係數0.106的雞蛋新鮮度大於0.090
  - (C) pH 7.5的雞蛋新鮮度高於pH 9.0
  - (D) 氣室深度5mm的雞蛋新鮮度大於3mm
18. 製作皮蛋時，下列何種添加物最不適合使用？
- (A) 氫氧化鈉
  - (B) 氧化鉛
  - (C) 氯化亞鐵
  - (D) 生石灰

19. 計算罐頭捲封的鈎疊率(OL%)時，不需使用下列何種檢測數據？
- (A)捲封寬度(W)
  - (B)捲封厚度(T)
  - (C)蓋鈎長度(CH)
  - (D)罐鈎長度(BH)
20. 下列何種茶的發酵程度最低？
- (A)凍頂烏龍
  - (B)鐵觀音
  - (C)龍井茶
  - (D)紅茶
21. 下列有關市售速食麵包裝內的「即食牛肉調理包」敘述，何者錯誤？
- (A)使用常壓殺菌法進行殺菌
  - (B)屬於殺菌軟袋技術產品
  - (C)屬於軟性罐頭產品
  - (D)可室溫貯存
22. 為避免市售袋裝油炸洋芋片產品之氧化與內容物破損，最適合的包裝方式為何？
- (A)真空包裝
  - (B)充氧氣包裝
  - (C)充氮氣包裝
  - (D)充乙烯包裝
23. 下列何者不是製造罐頭食品的四大主要過程？
- (A)充填
  - (B)脫水
  - (C)密封
  - (D)殺菌
24. 下列何種加工機械操作時須通入蒸汽進行間接加熱，適合用在番茄醬或果醬的濃縮處理？
- (A)搗潰機
  - (B)磨漿機
  - (C)乳化機
  - (D)雙重鍋

25. 屠體在低溫下貯存時，其本身酵素持續進行自體消化作用，進而產生可溶性含氮化合物，並賦予肌肉良好的柔軟性和風味，此種現象稱為：
- (A) 熟成
  - (B) 老化
  - (C) 水合
  - (D) 硬直
26. 下列何種傳統豬肉加工品，製造過程中不需要加入硝酸鹽、亞硝酸鹽或硝石？
- (A) 臘肉
  - (B) 貢丸
  - (C) 中式香腸
  - (D) 中式火腿
27. 製作法蘭克福香腸時，為了避免肉漿中的蛋白質變性，最適合在攪切過程中加入下列何種物質？
- (A) 蔗糖
  - (B) 亞硝酸鹽
  - (C) 碎冰
  - (D) 分離黃豆蛋白
28. 下列何者為肉品加工中用來提高製品保水力的添加物？
- (A) 磷酸鹽
  - (B) 亞硝酸鹽
  - (C) 五香粉
  - (D) 抗壞血酸
29. 肉品加工的「滾打」步驟，配合何種處理對於防止氧化酸敗的效果最佳？
- (A) 加壓
  - (B) 煙燻
  - (C) 鹽漬
  - (D) 真空
30. 下列何者為判斷原料魚鮮度的化學方法？
- (A) 魚鰓顏色的深淺
  - (B) 揮發性鹽基態氮的高低
  - (C) 魚肉氣味的強弱
  - (D) 生菌數的多寡

31. 依美國食品藥物管理局規定，低酸性罐頭必須以何種殺菌法處理？  
(A)常壓殺菌法  
(B)低溫殺菌法  
(C)巴斯德殺菌法  
(D)高溫加壓殺菌法
32. 良好乾海帶成品的表面白粉，最主要成分為何？  
(A)甘胺酸  
(B)葡萄糖  
(C)牛磺酸  
(D)甘露醇
33. 製作「海蜇皮」的原料為何？  
(A)魚皮  
(B)水母  
(C)花枝  
(D)海鰻
34. 下列何種傳統魚漿製品需配合油炸方式製作？  
(A)魚糕(板)  
(B)魚丸  
(C)甜不辣  
(D)竹輪
35. 下列何種水產加工品為使用「佃煮法」進行製作？  
(A)魚果  
(B)魚鬆  
(C)魷魚絲  
(D)魚香腸
36. 下列有關冷凍蔬菜製造的處理流程，何者最正確？  
(A)選別→冷卻→殺菁→冷凍  
(B)冷卻→殺菁→選別→冷凍  
(C)選別→殺菁→冷卻→冷凍  
(D)冷卻→選別→殺菁→冷凍

37. 下列何者防止冷凍水產品氧化的效果最差？
- (A) 添加抗氧化劑
  - (B) 加鹽處理
  - (C) 真空包裝處理
  - (D) 包冰衣處理
38. 下列何者最適合用來說明冷凍明蝦在凍藏過程中因昇華現象所引起的品質變化？
- (A) 凍燒
  - (B) 滴液損耗
  - (C) 澱粉回凝
  - (D) 蛋白質分解
39. 為了達到快速解凍及維持食品解凍後的品質，下列何種解凍方法最適合？
- (A) 空氣解凍
  - (B) 液體解凍
  - (C) 微波解凍
  - (D) 冷藏解凍
40. 製作番茄漬魚罐頭時需先將魚肉蒸熟，最主要的目的為何？
- (A) 殺滅所有細菌
  - (B) 降低水溶性維生素的破壞
  - (C) 減少油脂及礦物質流失並固定肉色
  - (D) 使蛋白質變性及固定肉質，防止組織瓦解