

注意：考試開始鈴響或燈亮前，不可以翻閱試題本

103 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. 食品加工類型若依原料進行分類，咖啡在分類上係屬於何種類型食品？
(A)農藝產品 (B)園產品
(C)特用農產品 (D)林產品
2. 下列有關食品加工的概況與展望之敘述，何者有誤？
(A)在1980年代以前，是以洋菇、鳳梨等罐頭食品是食品工業之主流
(B)為迎合知識經濟的來臨，廠商將運用更多的資訊、技術及市場動態
(C)為提高競爭力，節省勞力之技術與設備將受重視
(D)在1980年以後，食品產業已由「滿足國民食品需求，提高國民生活素質」逐漸轉變為「以出口賺取外匯、扶植剛發展之工業」為主要角色
3. 下列哪一個標章符號中，有ok手勢？
(A)食品GMP (B)HACCP (C)CNS (D)CAS
4. 下列何者非食品因氧化而導致品質劣變的例子？
(A)黃變米
(B)蔬果中的維生素C抗氧化效果降低
(C)油脂類食品易酸敗
(D)馬鈴薯中的酪胺酸易產生褐變
5. 造成食物變敗的因子有物理性、化學性及生物性，下列四種變敗何者非化學性因子造成？
(A)油脂類的酸敗
(B)胡蘿蔔素被氧化成無色
(C)酵素分解果膠質而使植物體組織軟化
(D)果蔬貯藏時，由於呼吸蒸散作用，使水分含量減少，致組織變軟
6. 今有一鳳梨罐頭欲進行殺菌，下列何種殺菌條件最合適？
(A)100°C 以下水煮殺菌 (B)121°C 高溫高壓殺菌
(C)巴斯德殺菌法 (D)超高溫瞬間殺菌法

7. 下列有關食品冷藏或冷凍貯藏的敘述，何者有誤？
- (A)病原菌於 3.3°C 以下，腐敗菌於 -9.5°C 以下無法生存，因此 -18°C 足夠安全
 - (B)溫度 -7.3°C 時酵素仍有反應， -9.5°C 仍有未凍結的水，故酵素仍能活動， -18°C 則足夠抑制大多數果蔬中的酵素
 - (C) -18°C 即可完全停止非酵素性的化學反應，且因為結凍的濃縮效應，更可減少其發生機率
 - (D) -18°C 時，食品組織中水份的結冰量大於80%，不會再有冰結晶的增加，可減少對組織結構的破壞
8. 下列有關稻米物理、化學特性之敘述，何者有誤？
- (A)直鏈澱粉含量：在來米 > 糯米 > 蓬萊米
 - (B)吸水率：糯米 > 蓬萊米 > 在來米
 - (C)煮熟後黏性：糯米 > 蓬萊米 > 在來米
 - (D)支鏈澱粉含量：糯米 > 蓬萊米 > 在來米
9. 某烘焙品配方如下：低筋麵粉1000克、細砂糖900克、油脂800克、蛋870克、奶粉30克，請問細砂糖的烘焙百分比為下列何者？
- (A)100% (B)99% (C)90% (D)25%
10. 下列有關澱粉糖的結晶葡萄糖當量 (dextrose equivalent, D.E.) 與其性質之敘述，何者有誤？
- (A)D.E.愈大表示甜度愈大
 - (B)D.E.愈大表示吸濕性愈大
 - (C)D.E.愈大表示滲透壓愈高
 - (D)D.E.愈大表示糖之結晶性愈大
11. 下列為傳統食品罐頭的三大製作單元，請選出最正確的製造順序：
- (A)密封→脫氣→殺菌
 - (B)脫氣→密封→殺菌
 - (C)脫氣→殺菌→密封
 - (D)密封→殺菌→脫氣
12. 下列有關二氧化硫性質之敘述，何者有誤？
- (A)具有強氧化性
 - (B)可防止非酵素性褐變反應
 - (C)可殺死微生物及害蟲
 - (D)能引起細胞內原形質的分離以增進細胞膜水分滲透而易於乾燥

- 22.下列何者為造成羊肉特殊羊羶味的主要原因？
(A)醋酸 (B)丙酸 (C)硫化氫 (D)辛酸
- 23.下列何者為豬肉中變性肌紅蛋白(metmyoglobin)呈現的顏色？
(A)鮮紅色 (B)紅褐色 (C)綠色 (D)藍色
- 24.下列何種肉製品非乳化製品？
(A)中式香腸 (B)法蘭克福香腸
(C)熱狗 (D)傳統貢丸
- 25.下列何者為分離大豆蛋白添加於洋式火腿中的作用？
(A)保色 (B)抗氧化 (C)防腐 (D)保水
- 26.下列何者為牛乳中含量最多的蛋白質？
(A)乳清蛋白 (B)酪蛋白
(C)白蛋白 (D)免疫球蛋白
- 27.製造乳酪(butter，又稱奶油)過程中，利用攪拌震盪的操作稱為攪乳，其主要目的為下列何者？
(A)將乳酪成分壓成均勻的組織
(B)降低乳油的黏度
(C)使製品由O/W的乳化狀態轉變成W/O的乳化狀態
(D)降低微生物數量
- 28.下列為四種牛乳製品，何者於製程中會添加凝乳酶？
(A)乾酪(起司) (B)冰淇淋
(C)克弗酒(kefir) (D)還原乳
- 29.請於下列四種雞蛋中，選出最為新鮮的雞蛋：
(A)蛋殼表面光滑 (B)放入6%鹽水中可橫躺於水底
(C)蛋的pH為9.1 (D)氣室直徑2公分
- 30.下列何者為蛋粉加工過程中添加葡萄糖氧化酶的主要目的？
(A)殺菌 (B)防止產品膠化現象
(C)增加產品起泡性 (D)避免產品褐變
- 31.下列何者為皮蛋雪花狀白色結晶的主要成分？
(A)甘胺酸 (B)氫氧化鈉
(C)酪胺酸 (D)氯化鈣

32. 下列何者為鮪魚凍藏過程中發生凍燒現象(freezer burn)的主要原因？
(A) 油脂氧化
(B) 蛋白質變性
(C) 梅納反應(Maillard reaction)
(D) 多酚酶氧化
33. 烏魚子屬於下列何種水產加工製品？
(A) 素乾品 (B) 鹽乾品 (C) 凍乾品 (D) 煮乾品
34. 傳統柴魚的特殊風味乃因加工過程使用下列何種處理？
(A) 煙燻 (B) 乳酸菌發酵
(C) 酵母菌發酵 (D) 麴菌發酵
35. 下列何者為海蜇皮中的主要蛋白質？
(A) 白蛋白(albumin) (B) 肌動凝蛋白(actomyosin)
(C) 膠原蛋白(collagen) (D) 彈性蛋白(elastin)
36. 下列何者為魚丸製造過程中搗潰(grinding)的主要目的？
(A) 去除水溶性蛋白 (B) 溶出肌動凝蛋白(actomyosin)
(C) 降低產品水分含量 (D) 避免產品褐變
37. 下列何者為市售仿干貝的主要原料？
(A) 魚漿 (B) 牡蠣
(C) 扇貝的貝柱 (D) 黃豆分離蛋白
38. 下列何者屬於一次冷媒？
(A) 鹽水 (B) 糖水 (C) 氨 (D) 丙二醇
39. 某食品的冰結點(凍結點)為 -1°C ，將該食品冷凍至品溫 -10°C 時，其冰結率(凍結率)為多少%？
(A) 60 (B) 70 (C) 80 (D) 90
40. 下列有關低溫貯藏食品的敘述，何者錯誤？
(A) 溫度降至 -10°C 以下具有靜菌作用
(B) 蔬菜冷凍前殺菁處理的主要目的為提升蔬菜中的酵素活性
(C) 家用冰箱的冷凍庫屬於緩慢凍結方式
(D) 利用快速凍結獲得的食物冰結晶較小、細胞破壞較少