

注意：考試開始鈴(鐘、鼓)響或燈亮前，不可以翻閱試題本

102 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)：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. 答案卷每人一張，不得要求增補。
3. 請核對報考甄試類(群)組別與考試科目是否相符。

單選題，共 40 題，每題 2.5 分

1. 下列何者是『台灣優良農產品認證標章』的縮寫？
(A) CNS (B) CAS (C) HACCP (D) GMP
2. 食品GMP管理要素中所提的四個「M」並不包括下列哪一個選項？
(A) 選單(Menu) (B) 原料(Material)
(C) 設備(Machine) (D) 方法(Method)
3. 貢丸加工是屬於肉類何種作用？
(A) 起泡 (B) 熟成 (C) 發酵 (D) 乳化
4. 下列何者係利用蛋的起泡性所製成產品？
(A) 布丁 (B) 皮蛋 (C) 蛋糕 (D) 鹹蛋
5. 為了增加貢丸或魚丸的保水力與結著力，最適合使用下列何種食品添加物？
(A) 亞硝酸鹽 (B) 亞硫酸鹽 (C) 磷酸鹽 (D) 己二烯酸鹽
6. 下列何者最適合做為加工肉品之原料肉？
(A) 水漾肉 (B) 剛屠宰肉 (C) 暗乾肉 (D) 僵直肉
7. 下列何種乳製品加工技術最適合用於脫脂乳的製作？
(A) 離心分離法 (B) 均質化
(C) 殺菌處理 (D) 減壓濃縮
8. 下列何種殺菌方式對於牛奶的顏色、香味及營養成分的破壞或影響最大？
(A) 低溫長時間殺菌 (B) 高溫短時間殺菌
(C) 超高溫瞬間殺菌 (D) 高溫高壓長時間殺菌
9. 蛋黃醬主要是利用蛋的何種性質製作而成？
(A) 熱凝固性 (B) 乳化性 (C) 起泡性 (D) 凝膠性
10. 水產煉製品製造過程中，「水漂 (washing)」 最主要是去除下列何種物質？
(A) 水溶性蛋白質 (B) 肌原纖維蛋白質
(C) 魚皮 (D) 魚鱗

11. 下列何者並非屬於水產鹽藏品？
(A) 海蜇皮 (B) 魚醬油 (C) 魷魚乾 (D) 鹽鯖
12. 水產冷凍製品於製作時，為了改善清水冰衣之剝離、破裂及強化冰衣的厚度，最適合添加下列何種添加物？
(A) 二丁基羥基甲苯(BHT) (B) 丁羥甲醚(BHA)
(C) 抗壞血酸(Vit C) (D) 羧甲基纖維素(CMC)
13. 下列何者並非蔬菜殺菁的主要目的？
(A) 提高呼吸速率而提高貯藏效果
(B) 加深蔬菜的綠色
(C) 減少微生物殘留量
(D) 去除組織中的空氣而減少氧化性的劣變
14. 下列何者最適合說明香蕉放在7°C下所產生生理代謝異常？
(A) 凍燒 (B) 低溫傷害 (C) 昇華 (D) 表面脫水
15. 下列何者最適合說明經過加水及加熱後的澱粉在冷藏溫度下呈現堅硬組織的現象？
(A) 汁液流失 (B) 變性 (C) 回凝 (D) 熟成
16. 下列何種加工機械具有捏合、攪拌及混合等功能，且最適合用在黑輪或甜不辣製作？
(A) 焙炒機 (B) 攪拌機 (C) 絞碎機 (D) 擂攪機
17. 下列何種加工機械具有軋頭及托盤等裝置，且最適合用在肉醬罐頭之製作？
(A) 細切機 (B) 絞碎機 (C) 磨漿機 (D) 封罐機
18. 下列何者最不適合做為傳統臘肉製作之原料？
(A) 腹脇肉 (B) 後腿肉 (C) 五花肉 (D) 三層肉
19. 水產罐頭屬於哪一類食品，所以殺菌條件較為嚴謹？
(A) 低酸性食品 (B) 中酸性食品
(C) 高酸性食品 (D) 強酸性食品
20. 下列何者最適合做為麵筋製造的原料？
(A) 澄粉 (B) 低筋麵粉 (C) 高筋麵粉 (D) 糯米粉

21. 某工廠的發酵槽中含有醋酸菌、含氮物質(如胺基酸等)及無機鹽類(如磷、鉀、鎂等)等，下列何者最適合添加至該發酵槽中進行醋酸生產？
(A) 酒精 (B) 澱粉 (C) 檸檬酸 (D) 蔗糖
22. 下列何者為提供啤酒苦味的來源？
(A) 麥芽 (B) 啤酒花 (C) 大麥 (D) 米
23. 下列何者為以糖蜜當作主要原料所製作的酒類？
(A) 伏特加 (B) 紹興酒 (C) 蘭姆酒 (D) 紅露酒
24. 在無菌包裝作業系統實際作業時，下列哪一種方式最適合用於去除利樂包包材殺菌時所殘留的過氧化氫(H_2O_2)？
(A) 添加亞硫酸鹽 (B) 紫外線照射
(C) 添加氫氧化鈉 (D) 熱風
25. 醃漬薑製作過程中為了降低生薑的pH，最適合使用何種添加物？
(A) 鹽酸 (B) 檸檬酸 (C) 己二烯酸 (D) 苯甲酸
26. 傳統金針乾製造過程中，最常使用何種添加物使金針乾製品保有較漂亮的顏色？
(A) 亞硫酸氫鈉 (B) 氫氧化鈉
(C) 過氧化氫 (D) 氯化鈉
27. 請問下列何種貯藏溫度最適合長時間貯藏生鮮甘薯？
(A) $0^{\circ}C$ (B) $4^{\circ}C$ (C) $8^{\circ}C$ (D) $14^{\circ}C$
28. 以低甲氧基型果膠製造低熱量果醬時，下列何者的存在對於凝膠(固)最具有促進的影響？
(A) 蛋白質 (B) 糖 (C) Ca^{2+} (D) 酸
29. 下列何種罐頭的膨罐情形最嚴重？
(A) 軟膨罐 (B) 硬膨罐 (C) 彈性罐 (D) 急跳罐
30. 下列何種澱粉糖的平均分子量最小且葡萄糖當量(DE值)最大？
(A) 麥芽水飴 (B) 酵素糖化水飴
(C) 粉飴 (D) 粉末葡萄糖

31. 紅豆沙製作時，完整的生紅豆需經過加水及加熱後才進行磨碎。
最主要是下列的何種物質經加熱後產生變化，再進一步將澱粉顆粒包圍及固定於細胞內？
(A) 蛋白質 (B) 脂肪 (C) 維生素 (D) 礦物質
32. 下列何者屬於熟粉類米食加工製品？
(A) 米花糖 (B) 芋頭糕 (C) 雪片糕 (D) 發粿
33. 下列何種薯類中葡甘露聚糖(glucomannan)的含量最高？
(A) 馬鈴薯 (B) 芋頭 (C) 樹薯 (D) 蒟蒻
34. 下列何者最適合使用以糯米為主原料所製作的食品？
(A) 米粉絲 (B) 麻糬 (C) 碗粿 (D) 發糕
35. 下列哪種加熱方式最適合用於殺滅紅燒牛肉罐頭中的肉毒桿菌孢子？
(A) 高溫高壓殺菌法
(B) 沸水加熱殺菌法
(C) 高溫短時間的巴斯德殺菌法
(D) 殺菁
36. 下列何者最適合作為傳統紅豆羊羹的凝固劑？
(A) 燒石膏 (B) 葡萄糖酸- δ -內酯
(C) 洋菜 (D) 蕃薯
37. 下列何種方法最適合使用於防止生鮮的洋蔥或馬鈴薯於貯藏時發芽？
(A) 煙燻 (B) 以己二烯酸浸泡處理
(C) 以塑膠袋密封 (D) γ -射線照射
38. 如果先將糙米貯放在相對濕度為60%的環境中一段時間，但後來因故而將該批糙米移至相對濕度為50%的庫房，請問下列敘述何者錯誤？
(A) 糙米的水分含量將會減少
(B) 糙米的水活性將低於0.6
(C) 糙米的重量將會減少
(D) 糙米的水分含量介於50%至60%

39. 傳統木瓜蜜餞製造時為了增強其硬度及美觀，製作過程中最適合添加何種添加物處理？
(A) 氯化鉀 (B) 氯化鈣 (C) 氯化鈉 (D) 氯化鎂
40. 白葡萄酒製作過程中，酵母菌於主發酵時大量繁殖並產生大量氣泡。請問該氣泡中最主要的成分為何？
(A) 二氧化硫 (B) 二氧化碳
(C) 酒精(乙醇) (D) 空氣