

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

110 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，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. 食品加工類型若依用途分類，下列食品何者屬於嗜好性加工產品？
 - (A) 速食泡麵
 - (B) 麵包
 - (C) 醬油
 - (D) 茶

2. 有關食品認證制度，下列何者是採取危害分析及重要管制點等預防措施來確保產品的安全？
 - (A) CAS
 - (B) GMP
 - (C) HACCP
 - (D) ISO9000

3. 一般而言大多數微生物對物質或環境的耐受性，下列敘述何者正確？
 - (A) 耐旱性：細菌 > 酵母菌 > 黴菌
 - (B) 耐鹽性：黴菌 > 酵母菌 > 細菌
 - (C) 耐糖性：黴菌 > 酵母菌 > 細菌
 - (D) 耐酸性：酵母菌 > 細菌 > 黴菌

4. 有關製作四川泡菜時，所使用的食鹽濃度約為多少？
 - (A) 3~4%
 - (B) 7~10%
 - (C) 10~14%
 - (D) 15~20%

5. 有關控氣貯藏法(Controlled Atmosphere Storage)的敘述，下列何者錯誤？
 - (A) 可抑制蔬果的呼吸作用，延長貯存時間
 - (B) 此貯藏法是採提高二氧化碳濃度至2~5%
 - (C) 此貯藏法是採降低氧氣濃度至3~5%
 - (D) 貯藏溫度約室溫25℃

6. 市售果醬與羊羹皆屬於高糖度食品，但果醬比羊羹更具保存性，微生物引起的劣變情形較少，其主要原因為何？
- (A) 果醬 pH 值較低
 - (B) 果醬脂肪含量較少
 - (C) 果醬維生素含量較多
 - (D) 果醬纖維含量較多
7. 有關不同原料的食醋釀造與其所使用微生物的配對，下列何者錯誤？
- (A) 米醋－黴菌、酵母菌、細菌
 - (B) 葡萄醋－酵母菌、細菌
 - (C) 酒精醋－酵母菌、細菌
 - (D) 蘋果醋－酵母菌、細菌
8. 下列製程：「茶菁採摘→萎凋→揉捻→發酵→乾燥→成品」，是屬於何種茶葉？
- (A) 碧螺春
 - (B) 紅茶
 - (C) 包種茶
 - (D) 普洱茶
9. 有關在臺灣生產製造之紅葡萄酒及白葡萄酒製程的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 所用葡萄品種不同
 - (B) 皆榨汁後以果汁進行發酵
 - (C) 所用菌種相同
 - (D) 熟成時間不同
10. 有關酒類產品，下列何者是屬於蒸餾酒？
- (A) 米酒
 - (B) 葡萄酒
 - (C) 清酒
 - (D) 紹興酒

11. 有關罐頭食品殺菌溫度採 100°C 以下或 $115\sim 120^{\circ}\text{C}$ 高溫滅菌，其決定是依內容物之pH值多少為分界限？
- (A) 3.7
 - (B) 4.6
 - (C) 5.5
 - (D) 7.0
12. 有關麵粉製程中的熟成步驟，一般可添加何種物質進行氧化漂白用途，縮短熟成時間？
- (A) 亞硫酸鈉
 - (B) 氯化鈣
 - (C) 丙酸鈣
 - (D) 過氧化苯甲醯
13. 有關製作麵包的主要四種材料，不包括下列何種材料？
- (A) 麵粉
 - (B) 水
 - (C) 糖
 - (D) 酵母
14. 有關火鍋常用之食材-冬粉，其原料為下列何者？
- (A) 玉米
 - (B) 黃豆
 - (C) 綠豆
 - (D) 紅豆
15. 醬油與味噌於發酵熟成過程會產生何種物質，對產膜酵母有很強的抑制性，同時也是重要香氣來源？
- (A) 4-乙基愈創木酚
 - (B) 己二烯酸
 - (C) 蘋果酸
 - (D) 鏈黴菌素

16. 有關化學醬油在製造過程中可能會產生一種致癌物質，此物質稱之為？
- (A) 甲醛
 - (B) 單氯丙二醇
 - (C) 亞硝酸胺
 - (D) 戴奧辛
17. 某生製作紅葡萄酒的步驟，下列敘述何者正確？
- (A) 發酵過程pH值控制在6~7左右
 - (B) 可增加糖量以提高發酵後的酒精含量
 - (C) 可添加偏亞硫酸鉀($K_2S_2O_5$)來溶解果汁懸浮物
 - (D) 熟成時主要會產生磷酸鹽類沉澱物，必須去除
18. 製作冷水麵食與燙麵麵食時，若配方中麵粉皆為100%，則用水量的敘述下列何者正確？
- (A) 燙麵麵食較多
 - (B) 冷水麵食較多
 - (C) 用水量一樣多
 - (D) 視麵糰軟硬度而定
19. 某生製作脆梅的步驟，下列敘述何者正確？
- (A) 青梅原料應選9分熟，脆度較佳
 - (B) 一般僅經過一次60°Bx糖漬處理
 - (C) 青梅原料必須加熱殺菁處理
 - (D) 原料有氰化物，經加工過程會被破壞及水解氧化
20. 某生製作湯圓與元宵的步驟，下列敘述何者正確？
- (A) 外皮原料皆應用在來米粉
 - (B) 兩者烹煮時，需先放入冷水中，煮至浮出水面即可
 - (C) 湯圓與元宵的外皮製作方式相同
 - (D) 湯圓與元宵的內餡可多元化

21. 有關罐頭捲封之半自動封罐機，其主要零件除第一捲輪、第二捲輪、托罐盤外，尚還有哪個零件？
- (A) 軋頭
 - (B) 安全閥
 - (C) 砂輪
 - (D) 壓縮機
22. 有關利用60°C以上熱水長時間加熱萃取動物皮或骨頭，萃取出之物質，下列何者正確？
- (A) 鹿角菜膠
 - (B) 明膠
 - (C) 阿拉伯膠
 - (D) 果膠
23. 有關肌肉分切後，與空氣中的氧分子結合，呈現肉的鮮紅色，此時的肌肉之肌紅蛋白狀態稱為？
- (A) 變性肌紅蛋白
 - (B) 氧合肌紅蛋白
 - (C) 亞硝基肌紅蛋白
 - (D) 氧化肌紅蛋白
24. 某生製備丁香魚乾製品，在水煮處理時，水煮液加入2%食鹽，下列何者為其目的？
- (A) 抽取鹽溶性蛋白
 - (B) 提高自體消化酵素活性
 - (C) 抑制脂肪分解
 - (D) 保護表皮不易破損
25. 有關製作板鴨，製程中燻煙的主要目的，下列何者正確？
- (A) 促進油脂氧化
 - (B) 增加微生物活性
 - (C) 提高產量與收率
 - (D) 增加色澤與風味

26. 某生製作鯖魚罐頭，將處理後的魚肉與汁液充填於馬口鐵罐中，後續依序的加工程序，下列何者正確？
- (A) 脫氣→密封→殺菌
 - (B) 殺菌→密封→脫氣
 - (C) 脫氣→殺菌→密封
 - (D) 密封→殺菌→脫氣
27. 有關製作西式香腸，製程中抽真空的目的，下列敘述何者正確？
- (A) 促成黃綠色的顏色產生
 - (B) 強化氧的作用，增加汁液滯留
 - (C) 使產品緻密變成較蓬鬆
 - (D) 防止肉的氧化酸敗
28. 有關測定乳脂肪含量的貝氏法(Babcock-method)，其所使用來融解乳中非脂肪乳固形物的酸性物質，為下列何者？
- (A) 檸檬酸
 - (B) 乳酸
 - (C) 硫酸
 - (D) 醋酸
29. 有關皮蛋加工過程中蛋白質被分解成胺基酸，而使產品有時會呈現針狀或雪花狀的白色結晶物，此白色結晶物為下列何者？
- (A) 麩胺酸(Glutamic acid)
 - (B) 離胺酸(Lysine)
 - (C) 甘胺酸(Glycine)
 - (D) 酪胺酸(Tyrosine)
30. 某生以雞蛋製作茶葉蛋，經久煮之後發現蛋黃和蛋白交界處出現綠色物質，此綠色物質主要為何種成分？
- (A) 硫化鈉
 - (B) 硫化鉀
 - (C) 硫化鐵
 - (D) 硫化鈣

31. 某生以牛奶添加乳酸菌製作優格，發酵過程會生成凝乳的現象，下列何者為引起凝乳的因素？
- (A) 產酸達到牛乳的等電點
 - (B) 低溫而產生牛乳的凝固
 - (C) 酵素作用而產生牛乳分解
 - (D) 牛乳的鉀成分產生結合
32. 某生製作肉鬆，依配方比例使用原料總計2,540公克，後製成成品總重為890公克，計算肉酥製成率(%)，下列何者比較接近？
- (A) 28
 - (B) 35
 - (C) 48
 - (D) 56
33. 市售即溶奶粉，在製作時是將已乾燥後的乳粉經調濕及後續處理，再予以乾燥製成，此後續處理程序名稱為何？
- (A) 析出
 - (B) 造粒
 - (C) 均質
 - (D) 膨化
34. 有關以牛奶製備異型發酵乳酸飲料，下列何者為其使用之菌種？
- (A) 乾酪乳桿菌(*Lactobacillus casei*)
 - (B) 嗜熱性鏈球菌(*Streptococcus thermophiles*)
 - (C) 乳脂明串珠菌(*Leuconostoc cremoris*)
 - (D) 保加利亞乳桿菌(*Lactobacillus bulgaricus*)
35. 有關利用揮發性鹽基態氮(VBN)作為檢測水產品鮮度的判斷，主要以下列何者分解產物為分析對象？
- (A) 游離脂肪酸
 - (B) 半乳糖醛酸
 - (C) 氧化三甲胺
 - (D) 亞硝酸鹽類

36. 下列何者水產製品是主要利用凍結解凍乾燥法來製備？
- (A) 洋菜
 - (B) 柴魚
 - (C) 小魚乾
 - (D) 風鰻
37. 食品冷藏環境太乾或太濕的空氣，會造成產品於儲藏時品質的變異，最理想的相對濕度為多少？
- (A) 50~60%
 - (B) 60~70%
 - (C) 70~80%
 - (D) 80~90%
38. 有關蔬果加工加熱殺菁處理的目的，下列敘述何者正確？
- (A) 促進酵素活性
 - (B) 抑制組織中空氣的去除
 - (C) 加速蔬菜顏色的變化
 - (D) 降低微生物的活性
39. 冷藏容易造成已糊化的澱粉回復到原來生澱粉的狀態，此現象稱之為何？
- (A) 冷傷
 - (B) 回凝
 - (C) 膠化
 - (D) 昇華
40. 食品之冷凍曲線，最大冰晶生成帶的溫度範圍，下列何者正確？
- (A) 0~-5°C
 - (B) -6~-10°C
 - (C) -11~-15°C
 - (D) -18°C 以下