

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

111 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. 依據食品過敏原標示規定，市售 500 公克袋裝之低筋麵粉，應在其外包裝上標示下列哪一種含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊？
 - (A) 本產品含芝麻成分
 - (B) 本產品含麩質之穀物
 - (C) 本產品使用亞硫酸鹽類
 - (D) 本產品含堅果類成分
2. 下列哪一種食物中的維生素 B₁₂ 含量最高？
 - (A) 黃豆
 - (B) 橘子
 - (C) 青江菜
 - (D) 牛肉
3. 某果汁工廠擬生產澄清蘋果果汁，在製程中最適合添加何種物質，藉以達到澄清效果？
 - (A) 羧甲基纖維素鈉
 - (B) 果膠分解酵素
 - (C) 海藻酸鈉
 - (D) 關華豆膠
4. 在水果罐頭製作時，下列何種操作無法達到預期的脫氣效果？
 - (A) 加壓
 - (B) 真空
 - (C) 噴蒸氣
 - (D) 加熱
5. 下列何種罐頭的殺菌方式最不適合使用熱充填(hot fill)？
 - (A) 番茄醬
 - (B) 鳳梨果醬
 - (C) 鳳梨果汁
 - (D) 豬肉醬

6. 下列何種乾燥方法可以歸類為加壓乾燥？
(A)擠壓乾燥
(B)冷凍乾燥
(C)滾筒乾燥
(D)熱風乾燥
7. 如果要製作傳統的鹽水梅，鹽漬池的鹽度應該控制在多少 $^{\circ}\text{B}^{\circ}\text{e}$ 最適當？
(A)5
(B)10
(C)15
(D)20
8. 欲利用蘋果酒製作蘋果醋，最適合使用何種菌？
(A)*Saccharomyces cerevisiae*
(B)*Monascus anka*
(C)*Aspergillus oryzae*
(D)*Acetobacter aceti*
9. 為了防止雜菌汙染、抗氧化等作用，在傳統葡萄酒製作過程中最適合添加何種物質？
(A) $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$
(B) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
(C) $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$
(D) H_2SO_4
10. 下列何種傳統發酵食品的主要原料不是黃豆？
(A)天貝
(B)納豆
(C)紅糟醬
(D)豆腐乳
11. 有關肉製品肌紅蛋白與顏色之配對，下列何者正確？
(A)亞硝血色素：棕色
(B)氧合肌紅蛋白：綠色
(C)變性肌紅蛋白：鮮紅色
(D)肌紅蛋白：紫紅色

12. 媽媽要小明去肉店買肉，叮囑他買屠宰後在低溫及恆濕下放置幾天、結締組織及肉質軟化、多汁及味美等的肉品。根據以上描述，小明的媽媽最可能要他買哪一種肉？
- (A) 熟成肉
 - (B) 水樣肉
 - (C) 暗乾肉
 - (D) 大理石狀肉
13. 在肉品加工上常使用的多磷酸鈉(聚合磷酸鹽)，最適合歸在哪一類？
- (A) 抗氧化劑
 - (B) 保色劑
 - (C) 結著劑
 - (D) 乳化劑
14. 小紅參觀原料乳檢驗室時，看到檢驗員將硫酸倒入一個裝有牛奶的玻璃容器，請問該檢驗員最可能進行下列何種檢測？
- (A) 乳脂肪含量
 - (B) 生菌數
 - (C) 酸度
 - (D) 新鮮度
15. 下列何者為傳統起司(cheese)於製作過程中最重要的添加物？
- (A) 乳清
 - (B) 凝乳酶
 - (C) 酵母菌
 - (D) 乳糖
16. 欲得知雞蛋的新鮮度，下列何種檢驗方式最不適合？
- (A) 測蛋白酸鹼凝膠性
 - (B) 測蛋白pH值
 - (C) 蛋白指數
 - (D) 蛋黃指數
17. 關於蛋加工品於加工製程中必要的添加物敘述，下列何者正確？
- (A) 蛋粉製作時添加溶菌酶
 - (B) 鹹蛋製作時加生石灰或草木灰
 - (C) 冷凍蛋黃於冷凍前添加蔗糖或甘油
 - (D) 糟蛋製作時添加酪胺酸

18. 罐頭檢查時，測定罐鉤長度、蓋鉤長度、罐蓋鐵皮厚度、罐身鐵皮厚度及捲封寬度後，最可能可得知哪一種數值？
- (A) 鉤疊率(OL%)
 - (B) 捲封厚度(T)
 - (C) 皺紋度(WR)
 - (D) 壓力痕(PR)
19. 由葡萄酒製作傳統葡萄釀造醋時，最適合的酒精濃度(%)為何？
- (A) 2
 - (B) 5
 - (C) 10
 - (D) 20
20. 牛的哪一個部位最適合製作牛肉乾？
- (A) 腹脇肉
 - (B) 肋脊肉
 - (C) 腰脊肉
 - (D) 肩胛里肌肉
21. 某食品印有CAS的認證標章，請問是何種認證制度之產品？
- (A) 危害分析重要管制點
 - (B) 台灣良好作業規範
 - (C) 台灣優良農產品標準
 - (D) 健康食品標章
22. 某工廠擬將已包裝好的香辛料粉末進行殺菌，希望達到延長貯售期及保留風味，最適合的殺菌方式為何？
- (A) 紫外線
 - (B) γ -射線
 - (C) 微波
 - (D) 遠紅外線
23. 下列何種漂白劑常用於脫水蔬果類？
- (A) 過氧化苯甲醯
 - (B) 亞硫酸鈉
 - (C) 去水醋酸
 - (D) 苯甲酸

24. 關於殺菌的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 低酸性食品罐頭必須以高溫加壓殺菌，使用耐高壓的殺菌釜及利用超過 100°C 的高溫蒸氣，達到殺菌的目的
 - (B) 在特定溫度下，殺滅90%微生物所需要的加熱時間稱為Z值
 - (C) 加熱殺菌時，提高溫度，可縮短加熱時間
 - (D) F_0 值是指罐頭最冷點溫度達到 121°C ，殺死Z值等於 10°C 之一定數目微生物所需要的時間(分鐘)
25. 關於自由水的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 存在於食品組織間隙中，與食品混合並具有流動性
 - (B) 與食品中糖質、胺基酸及蛋白質等成份以氫鍵強力地結合在一起
 - (C) 可以被微生物利用
 - (D) 可以溶解食物中的水溶性物質
26. 下列何者最不適合做為製作豆腐的凝固劑？
- (A) 鹽滷
 - (B) 氯化鈣
 - (C) 酒石酸
 - (D) 生石膏
27. 煮南瓜濃湯時，太白粉加入沸水中成為濃稠狀，主要是因為澱粉產生何種作用？
- (A) 老化
 - (B) 酸化
 - (C) 糖化
 - (D) 糊化
28. 大豆蛋白中最缺乏哪一種胺基酸？
- (A) 色胺酸
 - (B) 酰胺酸
 - (C) 甲硫胺酸
 - (D) 離胺酸
29. 小麥磨粉前採取加溫調濕處理(潤麥)，主要目的為何？
- (A) 使小麥漂白，磨出的粉比較白
 - (B) 加速小麥的熟成
 - (C) 使胚乳與麩皮容易脫離
 - (D) 調濕及加溫具殺蟲效果

- 30.揮發性鹽基態氮(volatile basic nitrogen, VBN)最適合用來檢測下列何者？
- (A)蔬菜類的漂白殘留物
 - (B)魚肉的新鮮度
 - (C)植物的揮發性香味物質
 - (D)肉類的亞硝酸鹽殘留
- 31.水產品包冰衣之過程是先將水產品凍結後再浸漬於冰水中數秒而成。為了避免冰衣剝離、破裂並強化冰衣的厚度，最適合在冰水中加入何種物質來強化包冰衣的效果？
- (A)粗纖維
 - (B)羧甲基纖維素
 - (C)抗壞血酸
 - (D)牛磺酸
- 32.傳統柴魚加工製程中，下列哪一步驟可使柴魚產生特殊風味外並使呈味物質之肌苷酸(inosinic acid, IMP)量增加？
- (A)煮熟
 - (B)發霉
 - (C)焙乾
 - (D)曬乾
- 33.下列何種冷媒具有冷凍效率極高，但具有高毒性、略能燃燒、與空氣混合時易爆炸，且具有強烈刺激性氣味？
- (A) NH_3
 - (B) CHClF_2
 - (C) CaCl_2
 - (D) CCl_2F_2
- 34.下列哪一種茶的發酵程度最低？
- (A)東方美人
 - (B)鐵觀音
 - (C)碧螺春
 - (D)紅茶

- 35.若咖啡豆在儲存時受到黴菌汙染，哪一種黴菌不會產生赭麴毒素(ochratoxin)？
- (A)*Aspergillus ochraceus*
 - (B)*Aspergillus carbonarius*
 - (C)*Penicillium verrucosum*
 - (D)*Aspergillus oryzae*
- 36.下列何者最適合做為海蜇皮的原料？
- (A)水母
 - (B)魷魚
 - (C)花枝
 - (D)鯊魚皮
- 37.雞蛋受雞糞汙染時，最可能受到何種病原菌的汙染？
- (A)仙人掌桿菌
 - (B)李斯特菌
 - (C)沙門氏菌
 - (D)金黃色葡萄球菌
- 38.下列哪一種膨脹劑，最適合用於沙琪瑪之製作？
- (A)酒石酸氫鉀
 - (B)燒明礬
 - (C)碳酸氫銨
 - (D)酸式磷酸鋁鈉
- 39.下列何者最適合歸類為水產鹽乾品？
- (A)烏魚子
 - (B)魷魚乾
 - (C)丁香魚乾
 - (D)魚翅
- 40.水產品進行煙燻製程時，煙煙中的哪些成分最具有防腐作用？
- (A)甲烷及乙醇
 - (B)甲醇及苯
 - (C)甲酸及丙酮
 - (D)甲醛及酚類