

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

109 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. 食品加工類型若依原料進行分類，蔬果加工係屬於何種植物性加工品？
 - (A)林產品
 - (B)農藝產品
 - (C)園產品
 - (D)特用農產品

2. 食品加工類型若依用途進行分類，蜜餞係屬於何種加工品？
 - (A)休閒食品
 - (B)嗜好品
 - (C)便利食品
 - (D)機能性食品

3. 某食品印有「TQF」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)臺灣優良食品
 - (C)臺灣優良農產品
 - (D)中國國家標準

4. 下列何種加工設備需要使用鍋爐產生蒸汽做為熱源？
 - (A)發酵箱
 - (B)熱風乾燥機
 - (C)煙燻機
 - (D)雙重鍋

5. 下列有關巴斯德殺菌法(Pasteurization)之敘述，何者正確？
 - (A)屬於低溫殺菌法
 - (B)又稱商業殺菌法
 - (C)可將食品中所有細菌及孢子殺滅
 - (D)溫度130~140°C加熱2秒鐘

6. 下列有關食品乾燥之敘述，何者正確？
 - (A)脫水可以做為乾燥的前處理
 - (B)乾燥處理後最終食品中的水分含量約為25%
 - (C)冷凍乾燥法是靠冰的昇華作用
 - (D)乾燥的基本作用分為內部蒸發與表面擴散現象

7. 下列何者是米蛋白質組成中最缺乏的必需胺基酸？
- (A)離胺酸
 - (B)甲硫胺酸
 - (C)白胺酸
 - (D)異白胺酸
8. 下列何種小麥最適合製作中、低筋麵粉？
- (A)硬紅冬麥(Hard red winter)
 - (B)硬紅春麥(Hard red spring)
 - (C)杜蘭麥(Durum)
 - (D)白麥(White wheat)
9. 製作蛋糕時最可能因為何種膨發劑的添加量過高而產生明顯的肥皂味？
- (A)碳酸氫銨
 - (B)碳酸銨
 - (C)碳酸氫鈉
 - (D)酵母粉
10. 下列有關大豆成分的敘述，何者錯誤？
- (A)大豆中的皂素具有溶血作用，會破壞紅血球
 - (B)生大豆含有胰蛋白酶抑制劑，會抑制人體蛋白質的消化作用
 - (C)脂質氧化酶是造成生豆漿產生豆臭味的主因
 - (D)大豆中的大豆異黃酮是造成豆漿煮沸時發生泡沫的主因
11. 下列何者可以幫助蒟蒻凍(凝膠)的形成？
- (A)甘露糖
 - (B)石灰
 - (C)乳糖
 - (D)乳酸
12. 某生準備了油皮、油酥及糖餡等三項原料，該生最可能製作下列哪一種產品？
- (A)泡芙
 - (B)甜甜圈
 - (C)鳳梨酥
 - (D)太陽餅

13. 製作傳統紅豆沙羊羹時所使用的原料，除了紅豆沙、麥芽糖及砂糖外，還必需添加下列何種物質當作凝固劑？
- (A) 番薯粉
 - (B) 明膠
 - (C) 洋菜
 - (D) 果膠
14. 下列何種成分最可能是造成葡萄汁混濁的原因？
- (A) 酒石酸鉀
 - (B) 檸檬酸
 - (C) 聚合磷酸鹽
 - (D) 維生素C
15. 下列關於果醬製作之敘述，何者正確？
- (A) 低甲氧基型果膠除了需要二價金屬離子外，同時也需要高糖才能製作出果醬
 - (B) 高甲氧基型果膠製作果醬的最適當糖度為60~65%
 - (C) 高甲氧基型果膠製作果醬的最適宜pH為3.6~4.0
 - (D) 甲氧基含量10%的果膠，歸類為低甲氧基型果膠
16. 下列何種添加物最適合用於增強冬瓜蜜餞的硬度？
- (A) 聚合磷酸鹽
 - (B) 亞硫酸鈉
 - (C) 氯化鈣
 - (D) 轉化糖漿
17. 果皮富含蠟質的水果，在果乾製作過程需先進行「浸漬鹼液」，此步驟最主要的目的為何？
- (A) 防止褐變
 - (B) 維持產品甜度
 - (C) 殺菌
 - (D) 促進乾燥
18. 下列何種酒製品是以糖蜜為主要原料？
- (A) 琴酒
 - (B) 白蘭地
 - (C) 蘭姆酒
 - (D) 威士忌

- 19.以醋酸菌進行液態發酵法製作食醋時，應該選用何種原料最合適？
- (A)果汁
 - (B)澱粉水解液
 - (C)葡萄糖液
 - (D)酒精
- 20.茶葉經採收、蒸菁、揉捻及乾燥後所得的茶製品最可能為下列何者？
- (A)龍井茶
 - (B)凍頂烏龍
 - (C)鐵觀音
 - (D)東方美人茶
- 21.下列何種豬隻的部位肉較不適合製作培根？
- (A)三層肉
 - (B)腹脇肉
 - (C)五花肉
 - (D)後腿肉
- 22.有關肉品加工中添加磷酸鹽最主要目的，何者正確？
- (A)防腐作用
 - (B)保水作用
 - (C)增量作用
 - (D)調味作用
- 23.下列何種肉塊形成原因是因為屠宰前之屠體受到壓力、緊張與掙扎，導致肝醣消耗殆盡，無法產生乳酸以及pH值無法下降所引起的？
- (A)熟成肉
 - (B)腐敗肉
 - (C)暗乾肉
 - (D)水樣肉
- 24.下列何種肉製品的製程中，需要經過細切乳化處理？
- (A)法蘭克福香腸
 - (B)臘肉
 - (C)中式香腸
 - (D)肉酥

25. 下列何者是「按摩與滾打」加工步驟對肉製品的主要作用？
- (A) 抑菌作用
 - (B) 抗氧化作用
 - (C) 增量作用
 - (D) 結著作用
26. 下列關於乳製品之敘述，何者錯誤？
- (A) 初乳中所含的免疫球蛋白含量遠高於一般牛奶
 - (B) 新鮮牛乳的酸鹼值通常為pH7.0
 - (C) 牛奶中主要的醣類為乳糖
 - (D) 乳糖經過酵素水解的產物為半乳糖及葡萄糖
27. 牛奶進行巴斯德殺菌時，最主要的殺菌對象為何？
- (A) 肉毒桿菌
 - (B) 沙門氏菌
 - (C) 結核桿菌
 - (D) 金黃色葡萄球菌
28. 牛奶經過乳油分離、殺菌、冷卻、發酵、攪乳、揉捏成形及包裝後所製作的產品，最可能是下列何種乳製品？
- (A) 發酵乳(fermented milk)
 - (B) 優格(yogurt)
 - (C) 乾酪(cheese)
 - (D) 乳酪(butter)
29. 下列關於雞蛋之敘述，何者錯誤？
- (A) 剛產下的蛋並無氣室，產下一段時間後，鈍端的蛋殼膜開始分離才形成氣室
 - (B) 雞蛋中蛋白所佔的比例比蛋黃高
 - (C) 洗選蛋所使用的洗淨水除了需添加殺菌劑外，水溫需低於蛋溫
 - (D) 長時間貯藏蛋的蛋白，pH值高於新鮮蛋蛋白
30. 液蛋蛋黃於冷凍貯藏時容易產生冷凍膠化現象，下列何者最不適合做為預防蛋黃冷凍膠化的抗凍劑？
- (A) 次氯酸鈉
 - (B) 甘油
 - (C) 氯化鈉
 - (D) 蔗糖

31. 利用傳統發酵法製作的優格，所呈現的酸味最主要是由下列哪一成分所提供？
- (A) 檸檬酸
 - (B) 乳酸
 - (C) 醋酸
 - (D) 蘋果酸
32. 下列有關生鮮魚類加工的前處理，何者敘述錯誤？
- (A) 以清水清洗魚體，可降低魚表之細菌量
 - (B) 魚體覆冰降低溫度，可使僵直期變短
 - (C) 去除魚鰓，可降低魚體腐敗速度
 - (D) 魚體屠殺時去血，可減少腥臭味
33. 下列有關魚類鮮度的判斷，何者敘述正確？
- (A) 鮮度佳的魚略帶有腥臭味
 - (B) 以魚肉之蛋白質變性作為鮮度指標，屬於物理法
 - (C) 以魚肉之pH值變化作為鮮度指標，屬於化學法
 - (D) K值是以氧化三甲胺(TMAO)分解產生的生成物作為指標
34. 下列何種水產加工品之表面會有牛磺酸析出，而呈現白斑或結晶物之現象？
- (A) 魷魚乾
 - (B) 乾海帶
 - (C) 烏魚子
 - (D) 乾貝柱
35. 下列何者是製作甜不辣(天婦羅)的主要步驟？
- (A) 蒸熟
 - (B) 焙烤
 - (C) 水煮
 - (D) 油炸
36. 製作番茄漬秋刀魚罐頭時，需要使用下列何種食品機械或設備？
- (A) 脫水機
 - (B) 殺菌釜
 - (C) 煙燻機
 - (D) 播漬機

- 37.下列何者可以有效防止冷凍水產品凍燒現象的發生？
- (A)殺菁處理
 - (B)採慢速冷凍法
 - (C)添加抗氧化劑
 - (D)採急速冷凍法
- 38.當冷凍溫度下降至某一個溫度時，食品中的水分與鹽類共同結冰，此時的溫度稱為：
- (A)共晶點
 - (B)冰結點
 - (C)冰結率
 - (D)冰點
- 39.下列何種冷凍系統較適合將工廠生產的花枝丸快速凍結？
- (A)間接接觸式冷凍系統
 - (B)浮流式冷凍系統
 - (C)強力送風式冷凍系統
 - (D)低速冷凍系統
- 40.下列有關食品解凍之敘述，何者正確？
- (A)冷凍水餃較適合液體解凍法
 - (B)空氣解凍法可縮短解凍時間
 - (C)使用慢速冷凍法可減少解凍後汁液流失
 - (D)解凍會造成食品中冰晶溶解，導致組織軟化