

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

112 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。

說明：第 1 題至第 40 題，每題 2.5 分。

1. 在食品包裝外觀印有「TAP」的認證標章，是屬於何者認證制度的產品？
  - (A)臺灣優良農產品
  - (B)健康食品
  - (C)產銷履歷農產品
  - (D)危害分析重要管制點
2. 根據我國的規範，下列哪一類食品業者不須符合HACCP的規範？
  - (A)水產加工食品業
  - (B)罐頭食品工廠
  - (C)供鐵路運輸旅客之食品業
  - (D)保健營養食品業
3. 下列有關包裝食品標示的敘述，何者正確？
  - (A)產品若通過國內農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源
  - (B)包裝食品容器外表無須標示明顯的營養標示
  - (C)產品含麩質穀物原料，其包裝外表無須提供過敏原標示
  - (D)產品含兩種以上內容物，無須依含量多寡依序標示
4. 市售泡麵中含有肉塊及湯汁的調理包，其熱加工殺菌的處理方式為下列何者？
  - (A)巴斯德殺菌(Pasteurization)
  - (B)商業滅菌(Commercial sterilization)
  - (C)殺菁(Blanching)
  - (D)超高溫瞬間殺菌(Ultra high temperature processing, UHT)
5. 下列有關食品保藏的敘述，何者正確？
  - (A)食品保藏的危險溫度範圍為35~60°C
  - (B)微生物發酵產生的醃製泡菜可降低水活性，以達保藏的目的
  - (C)食品經油炸後可降低水活性，以達保藏的目的
  - (D)市售泡麵可添加防腐劑，以維持保藏過程的穩定性

6. 下列有關殺菁處理的應用，何者敘述錯誤？
- (A)可以殺死大部分的微生物
  - (B)可以減少果汁加工過程中酵素性褐變的發生
  - (C)可以去除造成品質劣化的酵素活性
  - (D)過氧化酶的活性為評估是否處理完成的指標
7. 下列何者果汁於加工過程中，需經熱處理後再進行破碎處理，以維持果汁品質穩定性？
- (A)葡萄汁
  - (B)蘋果汁
  - (C)番茄汁
  - (D)梅子汁
8. 下列對於果醬製作流程的敘述，何者正確？
- (A)果醬凝膠最適宜的pH值為2.8~3.2
  - (B)使用水源中鈣離子含量會影響凝膠
  - (C)果醬凝膠需要的糖量達40%以上
  - (D)果醬濃縮步驟測定糖度達50°Brix則可視為達濃縮終點
9. 蒸餾酒為含澱粉或糖質的原料經糖化及發酵後，再以蒸餾技術製成的酒精飲料，下列酒類產品何者屬於蒸餾酒？
- (A)清酒
  - (B)高粱酒
  - (C)精釀啤酒
  - (D)葡萄酒
10. 下列何者釀造食品主要以豆類作為發酵的主要原料？
- (A)味精
  - (B)食用醋
  - (C)日本清酒
  - (D)醬油
11. 低溫保藏食品會因為儲存的溫度不同而影響其保存時間的長短，下列何者產品的保存期限最短？
- (A)超市販售的生鮮蔬菜
  - (B)便利商店販售的三角飯糰
  - (C)飲料店販售的鮮奶
  - (D)量販店購得的冷凍水餃

12. 下列有關冷凍食品的敘述，何者正確？
- (A) 不需經適當前處理及密封包裝
  - (B) 若經慢速冷凍處理，產生的冰晶較小且分布均勻
  - (C) 儲藏溫度為 $-18^{\circ}\text{C}$
  - (D) 常溫解凍法是解凍較佳的方法
13. 下列何者原料其所含的蛋白質含量高，且蛋白質的胺基酸組成較符合人體需求，常應用於素食產品製作？
- (A) 小麥
  - (B) 黃豆
  - (C) 玉米
  - (D) 馬鈴薯
14. 賣場及超商等通路販售的洗選生鮮蛋品，係指禽蛋收集後，經洗淨、風乾、檢查、包裝後貯運販售，其可降低下列何者中毒菌的汙染？
- (A) 金黃色葡萄球菌
  - (B) 仙人掌桿菌
  - (C) 腸炎弧菌
  - (D) 沙門氏桿菌
15. 下列有關食品加工原料的特性及處理，何者正確？
- (A) 馬鈴薯將發芽綠變的部分切除後仍可食用
  - (B) 番茄中的茄紅素需經加熱後才可提升人體的吸收率
  - (C) 黃豆為冬粉傳統製作所使用的原料
  - (D) 穀物原料不會有黃麴毒素汙染的情形發生
16. 下列有關食品從業人員安全衛生的規定及要求，何者錯誤？
- (A) 食品從業人員應每年進行一般性健康檢查
  - (B) 作業人員若以雙手處理不經加熱即可食用的食品應穿戴手套
  - (C) 作業人員若遭受諾羅病毒感染不得進行食品製造生產的工作
  - (D) A型肝炎為食品從業人員健康檢查必要檢查項目
17. 下列何者酒類於釀造時無須經過糖化步驟，可直接以酵母菌進行發酵？
- (A) 啤酒
  - (B) 威士忌
  - (C) 米酒
  - (D) 葡萄酒

18. 下列何者成分會造成柑橘類果汁形成結晶，且裝罐後與糖類會形成白色沉澱？
- (A) 柑橘果膠
  - (B) 澱粉
  - (C) 橘皮苷
  - (D) 皂素
19. 下列何者非應用於釀造食用醋使用的微生物種類？
- (A) 麴菌
  - (B) 酵母菌
  - (C) 醋酸桿菌
  - (D) 乳酸菌
20. 下列食品添加物中，何者不是以防腐劑功能應用於食品加工？
- (A) 亞硝酸鹽
  - (B) 己二烯酸鉀
  - (C) 丙酸鈣
  - (D) 苯甲酸鈉
21. 在烘焙常用的度量衡單位中，一磅相當於下列何者？
- (A) 16 盎司
  - (B) 16 台兩
  - (C) 16 公克
  - (D) 16 台斤
22. 下列有關大豆蛋白纖維加工應用的敘述，何者錯誤？
- (A) 脫脂大豆粉進一步加工可得到大豆濃縮蛋白(SPC)跟大豆分離蛋白(SPI)
  - (B) 以大豆抽出液為原料，直接可製成質地和風味類似肉品的加工品，稱為人造肉(meak-like product)
  - (C) 人造肉可稱為組織化大豆蛋白(texturized soybean protein, TSP)
  - (D) 人造肉也可稱為組織化植物蛋白(texturized vegetable protein, TVP)
23. 下列有關馬鈴薯加工注意事項的敘述，何者錯誤？
- (A) 馬鈴薯發芽會產生茄靈(solanin)
  - (B) 馬鈴薯在加工前應保存在0~5℃冷藏，目的是避免糖分的增加
  - (C) 馬鈴薯調理後會因為黃酮素與鐵離子作用而造成黑變
  - (D) 馬鈴薯也會因為酪胺酸酶將酪胺酸氧化變為黑色素

24. 下列何者為泡打粉主要的成分？
- (A) 碳酸氫鈉
  - (B) 碳酸銨
  - (C) 碳酸氫鈉與酸性鹽類混合物
  - (D) 碳酸銨與酸性鹽類混合物
25. 肉製品中己二烯酸添加量不得超過多少%？
- (A) 0.4
  - (B) 0.3
  - (C) 0.2
  - (D) 0.1
26. 動物死亡後僵直的過程中，肌肉中的肝醣會代謝為下列何者物質？
- (A) 肌酸
  - (B) 乙酸
  - (C) 磷酸
  - (D) 乳酸
27. 下列何者為牛乳的殺菌指標？
- (A) 旋毛蟲
  - (B) 結核菌
  - (C) 大腸桿菌
  - (D) 白色鏈珠菌
28. 蛋煮熟後在蛋白跟蛋黃接觸處常有一層綠色的物質，此物質為下列何者？
- (A) 硫化銅
  - (B) 硫化鐵
  - (C) 硫化鎂
  - (D) 硫化鈣
29. 下列有關於蛋品敘述，何者正確？
- (A) 蛋黃係數為卵黃直徑除以卵黃高度之值
  - (B) 霍氏單位的數值越高，代表雞蛋品質越好
  - (C) 蛋白係數的數值越大，代表雞蛋的新鮮度越差
  - (D) 鴨蛋毛細孔較雞蛋小且多，因此製造鹹蛋時鹽分滲透速度較快

30. 乳化劑的HLB值計算公式為 $HLB=(a/b) \times 20$ ，a表示乳化劑親水基之分子量，b表示乳化劑總分子量，較適合水中油滴型乳化液(o/w)的乳化劑，其HLB值為：
- (A)5
  - (B)10
  - (C)15
  - (D)20
31. 下列有關水產加工品的敘述，何者正確？
- (A)乾燥魷魚表面所出現的白色粉末為苷胺酸
  - (B)水產加工品原料的鮮度不佳，容易因組織胺含量過高而引起食物中毒現象
  - (C)凍燒(freezer burn)是一種油脂氧化產物與醣基形成的梅納褐變反應
  - (D)魚死後，初期揮發性鹽基態氮(VBN)會增加，主要是由於AMP的脫胺基反應會產生氮所造成
32. 煉製品加工流程包含①採肉、②成形、③水漂、④播潰等步驟，下列哪個組合才是正確的？
- (A)③①②④
  - (B)①④②③
  - (C)①④③②
  - (D)①③④②
33. 下列有關洋菜的敘述，何者正確？
- ①又稱為瓊脂，日本人稱為蒟蒻
  - ②主原料為紅藻類的石花菜、龍鬚菜等
  - ③主成分為膠體類，人體無法消化吸收
  - ④不溶於冷水，可溶於熱水
- (A)①④
  - (B)①②
  - (C)②④
  - (D)②③

34. 依據飲料類衛生標準的規定有容器或包裝的液態飲料，其咖啡因含量應符合相關規定，其中茶、咖啡及可可之外的飲料，若含咖啡因則其含量不得超過多少？
- (A) 220ppm
  - (B) 320ppm
  - (C) 420ppm
  - (D) 520ppm
35. 下列何者為合法食品添加物？
- (A) 藍色3號
  - (B) 紅色2號
  - (C) 黃色1號
  - (D) 紅色6號
36. 在食品加工實習場所，電器作業安全守則是相當重要的，下列敘述何者正確？
- (A) 電器技術人員在修理電器設備中切斷的開關，必須懸掛明顯的標示牌，且應派人監視或上鎖
  - (B) 只要是市場可以買到的工業用電器用具都可以用來維修
  - (C) 電器器材的裝設與保養由公司指派的維修人員擔任
  - (D) 如遇電器設備或電路著火，需用不導電滅火設備，如泡沫滅火器
37. 下列關於蛋殼潔淨的敘述，何者正確？
- (A) 蛋殼表面有無數小孔，當雞舍不清潔時常有雞糞、飼料等污染物附著
  - (B) 蛋殼表面的小孔可以組織微生物侵入蛋內避免腐敗發生，因此蛋殼表面就算汙染也沒有關係
  - (C) 蛋殼的洗淨，可在洗淨水中加入5%次氯酸鹽等殺菌劑進行殺菌
  - (D) 洗淨水的溫度需比蛋溫低2~3°C，若蛋溫過高則容易因壓力關係，增加微生物侵入蛋內的機會
38. 魚丸的黏彈性質與下列何者蛋白質的含量最有關係？
- (A) 鹽溶性蛋白
  - (B) 水溶性蛋白
  - (C) 醇溶性蛋白
  - (D) 鹼溶性蛋白

39. 企業常使用的STP行銷概念中，第二步驟T代表下列何者？

- (A) 市場評估
- (B) 市場區隔
- (C) 目標市場
- (D) 產品定位

40. 下列何者是可用於發酵乳品的菌種？

- (A) *Staphylococcus aureus*
- (B) *Salmonella enterica*
- (C) *Lactobacillus bulgaricus*
- (D) *Listeria monocytogenes*