### 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(二)

食品化學與分析 食品化學與分析實習 (C2228)

## 一作答注意事項一

- 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. 下列何者為水分蒸餾法中常用之溶劑?
  - (A)甲苯
  - (B) 乙醇
  - (C)乙醚
  - (D)丙酮
- 2. 水活性測定法中水活性最高值為下列何者?
  - (A)0.1
  - (B)1
  - (C)10
  - (D)100
- 3. 還原醣定量梭摩基(Somogyi)法所使用之定量指示劑,下列何者 正確?
  - (A)酚酞
  - (B)甲基紅
  - (C)澱粉
  - (D) 溴甲酚綠
- 4. 脂質過氧化價測定是以下列何者與冰醋酸以2:3比例混合,使油脂溶解?
  - (A) 乙醇
  - (B)丙酮
  - (C)正己烷
  - (D)異辛烷
- 5. 維生素C含量測定中所使用之碘滴定法,以碘酸鉀(KIO<sub>3</sub>)代替碘固體配置精確碘溶液作為滴定液的原因,下列何者正確?
  - (A)碘固體易氧化
  - (B)碘固體易還原
  - (C)碘固體易水解
  - (D)碘固體易揮發

- 6. 食品灰化時所使用的適當溫度(°C),下列何者正確? (A)400 (B)500 (C)600 (D)700
- 7. 有關果糖之敘述,下列何者不正確?
  - (A)為右旋醣
  - (B)具有酮基
  - (C)甜度為葡萄糖的2倍
  - (D)為六碳醣
- 8. 下列何者屬於微生物多醣?
  - (A)三仙膠
  - (B)關華豆膠
  - (C) 幾丁質
  - (D) 黄耆膠
- 9. 天然油脂中,次亞麻油酸(linolenic acid)的雙鍵數目,下列何者正確?
  - (A)1
  - (B)2
  - (C)3
  - (D)4
- 10.下列何者胺基酸屬於酸性胺基酸?
  - (A) 絲 胺 酸
  - (B) 麩 胺 酸
  - (C)離胺酸
  - (D)色胺酸
- 11.活性氧氣法(active oxygen method)乃以下列何種檢測項目為指標, 做為表示油脂品質的一種方法?
  - (A)過氧化價
  - (B)酸價
  - (C)碘價
  - (D)硫巴比妥酸價

- 12.下列何種維生素稱為抗惡性貧血因子?
  - $(A)B_1$
  - $(B)B_2$
  - $(C)B_6$
  - $(D)B_{12}$
- 13.下列何種食品色素其化學結構屬於四吡咯(tetrapyrroles)衍生物?
  - (A)類 胡 蘿 蔔 素
  - (B)花青素
  - (C)葉綠素
  - (D)葉黄素
- 14.常用於抑制酵素性褐變的方法,下列何者不正確?
  - (A)殺菁處理
  - (B)降低温度
  - (C)改變pH值
  - (D)避光處理
- 15. 澱粉在加工過程其分子結構中的雙折射性(birefringence)消失,是由下列何種作用現象所致?
  - (A)發生水合作用現象
  - (B)到達糊化作用現象
  - (C)到達老化回凝作用現象
  - (D)發生澱粉酶水解作用現象
- 16.下列何者非油脂的高温聚合作用所導致的現象?
  - (A)碘價升高
  - (B)酸價升高
  - (C)折射率升高
  - (D)發煙點降低
- 17.舌頭味蕾細胞之味覺作用,一般而言,舌根主要對下列何種味覺 敏感?
  - (A)酸味
  - (B)甜味
  - (C)苦味
  - (D)鹹味

- 18. 竹筍蔬菜等農產品於光線照射時,所含何種胺基酸受酵素作用而轉化為木質素,導致細胞壁硬化而老化?
  - (A)酪胺酸
  - (B) 苯丙胺酸
  - (C) 異白胺酸
  - (D)脯胺酸
- 19.抗壞血酸氧化褐變的生成物具有不良氣味,常作為柑橘果汁品質 好壞之指標,此生成物為下列何者?
  - (A)去氫抗壞血酸
  - (B)二酮 古羅糖酸
  - (C)順式戊二烯
  - (D)呋喃醛
- 20.下列何種甜味劑屬於人工合成甜味劑?
  - (A)甘露糖醇
  - (B)木醣醇
  - (C)甘草素
  - (D)蔗糖素
- 21.根據衛生福利部2018年公告之「每日飲食指南」,在均衡飲食的觀念下,乳品類每天需要喝多少毫升最為適當?
  - (A)100
  - (B)200
  - (C)300
  - (D)400
- 22.粗蛋白質中的成份,不包含下列何者?
  - (A)蛋白質及其衍生物
  - (B) 醯 胺 類
  - (C)蠟
  - (D)核酸

- 23.下列哪一選項之固體採樣方法順序最為正確?
  - ① 將初步破碎混合後,試樣堆成圓錐形
  - ②平均成四等分
  - ③取相對角兩份作為試樣
  - 4) 攤平
  - (A)(1)(2)(3)(4)
  - (B) 1 2 4 3
  - (C)(1)(3)(2)(4)
  - (D)(1)(4)(2)(3)
- 24.天平秤樣時為了減少水分存在而干擾正確讀值,通常會在其周圍放置吸水後會由藍色變成(粉)紅色的矽膠,矽膠的主要化合物為下列何者?
  - (A)無水氯化鈣
  - (B)無水硫酸鈣
  - (C)無水過氯酸鎂
  - (D)無水氯化亞鈷
- 25.下列選項中,關於有效位數敘述何者正確?
  - (A)9.18×10<sup>4</sup>有效位數為4位
  - (B)91.8有效位數為2位
  - (C)0.0918有效位數為3位
  - (D)0.00000918有效位數為5位
- 26. 鮮榨柳橙汁200毫升中約含有維生素C含量50毫克,下列濃度標示何者正確?
  - (A)4ppm
  - $(B)4\times10^5$ ppb
  - (C)2500ppm
  - $(D)2.5\times10^5 ppb$
- 27. 將 34.2公克的蔗糖溶入500公克水中,蔗糖水溶液的重量百分濃度(%)?
  - (A)6.40
  - (B)6.54
  - (C)6.80
  - (D)6.84

- 28.水溶液之酸度常以pH值表示,下列何者對pH值敘述正確?
  - (A)pH值是溶液中氫氣濃度的表示
  - (B)bH=[OH-]
  - $(C)pH=-log[H^+]$
  - $(D)pH+pOH=10^{14}$
- 29.下列何者對重量分析法中沉澱法的敘述不正確?
  - (A)沉澱劑應與待分析成分有特定的反應作用,生成單一沉澱產物
  - (B)沉澱物的組成,化學性質安定,溶解度低且不易與空氣中的成分反應
  - (C)沉澱物的生成,因共同離子效應,所以要加入過量沉澱劑,加越多越好
  - (D)常用於碳酸鈣中鈣含量的分析
- 30.力價是指標準溶液的實際濃度除以理論濃度,而一般理想標準溶液之力價應接近多少較為正確?
  - (A)0.5
  - (B)1.0
  - (C)1.5
  - (D)2.0
- 31.光度分析法常用朗伯-比爾定律(Lambert-Beer's law),已知某未知溶液濃度為1.35×10<sup>-4</sup>M,吸光值為0.72,石英管透光光徑為0.9公分,求該物質的吸光係數(L/mol-1cm-1)?
  - $(A)0.87 \times 10^{-4}$
  - $(B)5.9\times10^{-5}$
  - $(C)5.9 \times 10^3$
  - $(D)1.1 \times 10^4$
- 32.下列關於Rf值的敘述,何者正確?
  - (A)Rf 值 = 展開溶劑前端移動距離 目的成分移動距離
  - (B)在相同實驗條件下,同一成分的Rf值是固定的
  - (C)Rf值可作為實驗中產品檢驗定量的方法
  - (D)R<sub>f</sub> ≒ 1表示該成分留在原點未移動

- 33.下列何者為目前衛生福利部公告食品添加物中,唯一合格之殺菌劑?
  - (A)己二烯酸
  - (B)次氯酸鈉液
  - (C)過氧化氫水溶液
  - (D)二氧化氯
- 34.下列疾病與食安事件發生的化學物質配對,何者正確?
  - (A)水俁病: 鎘
  - (B) 鳥腳病: 砷
  - (C) 米糠油事件: 戴奧辛
  - (D)毒澱粉:三聚氰胺
- 35.「每日容許攝取量」與「無作用量」計算公式,下列何者正確?
  - (A)NOEL=LD50×安全係數
  - (B)NOEL=LD<sub>50</sub>+安全係數
  - (C)ADI=NOEL+安全係數
  - (D)ADI=NOELx安全係數
- 36. 關於食品分析實驗室之操作及安全,下列敘述何者正確?
  - (A)玻璃定量容器避免烘乾及冷藏
  - (B)在實驗室中戴上隱形眼鏡,就可以不用戴安全眼鏡
  - (C)使用高可燃性液體時,旁邊可同時進行本生燈加熱
  - (D)實驗後所取用剩餘的藥品,應小心倒回原容器,避免浪費
- 37. 關於「硼砂」檢驗方法之敘述,下列何者不正確?
  - (A)硼砂為禁用之食品添加物,因此只作定性檢出即可
  - (B)硼砂檢測原理為利用薑黃與硼砂,在強鹼下加熱乾燥時,產生紅色之玫瑰花青苷,此物在酸性下呈暗藍色反應
  - (C) 薑 黄 反 應 會 受  $IO_3^-$ 、 $NO_2^-$ 、 $CIO_3^-$ 、 $Fe^{3+}$ 、 $CrO_4^{2-}$ 、 $Mo^{3+}$ 等 離 子 干 擾
  - (D)檢測之靈敏度受使用的薑黃品質、酸鹼度及加熱溫度等影響而有所不同

- 38.某食品檢驗分析競賽同時選擇Ti(SO4)2、V2(SO4)3及KI三種化合物,針對魚丸與油麵進行國內合法使用殺菌劑的分析測試,該檢測若為陽性反應,Ti(SO4)2及V2(SO4)3分別會呈現什麼顏色?
  - (A)紅色;紅色
  - (B)紅色; 黄色
  - (C)黄色;黄色
  - (D)黄色;紅色
- 39.檢測肉品中亞硝酸鹽時,在檢液製備時加入亞鐵氰化鉀及醋酸鋅之目的為何?
  - (A)呈色劑
  - (B)著色劑
  - (C)沉澱劑
  - (D)防腐劑
- 40.取0.9956g樣品進行二氧化硫殘留量之測定,在酸性條件下加熱, 以過氧化氫水溶液吸收SO2後生成硫酸(H2SO4),再以0.01N NaOH 滴定,假設滴定消耗26.6mL,則SO2殘留量約為多少ppm?(空白滴 定為0.1mL;0.01N NaOH之力價(F)為0.998;每1mL0.01N NaOH標 準溶液相當於0.32mg SO2)
  - (A)8.5
  - (B)85
  - (C)850
  - (D)8500