

注意：考試開始鈴響或綠燈亮前，不可以翻閱試題本

113 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. 有關六大營養素，下列何者正確？
 - (A) 鹽
 - (B) 蛋白質
 - (C) 辣椒素
 - (D) 白藜蘆醇
2. 有關雙醣類，下列何者正確？
 - (A) 乳糖
 - (B) 葡萄糖
 - (C) 果糖
 - (D) 木糖
3. 有關水溶性維生素，下列何者正確？
 - (A) 維生素 C
 - (B) 維生素 D
 - (C) 維生素 A
 - (D) 維生素 E
4. 有關人體中無法消化吸收的物質，下列何者正確？
 - (A) 水
 - (B) 脂肪
 - (C) 纖維素
 - (D) 礦物質
5. 有關化學性食品品質劣變，下列何者正確？
 - (A) 澱粉老化
 - (B) 氧化反應
 - (C) 凍結損傷
 - (D) 紫外線曬傷
6. 有關食物保藏方法，下列何者屬於加熱殺菌的方法？
 - (A) 糖漬
 - (B) 鹽漬
 - (C) 完全滅菌法
 - (D) 降低水活性

7. 有關巴斯德殺菌法，下列條件何者正確？
(A)72°C，15秒
(B)100°C，15秒
(C)72°C，15分鐘
(D)121°C，15分鐘
8. 蔬果採收後會產生何種氣體，加速其呼吸作用並促進熟成？
(A)乙烯
(B)丙烯
(C)丁烯
(D)戊烯
9. 有關常見的蔬果殺菁方式，下列何者正確？
(A)冷水處理
(B)清潔劑處理
(C)使中心溫度達30°C以上
(D)處理溫度約在80~95°C
10. 有關蔬果加工之目的，下列何者正確？
(A)提高成本
(B)殺死乳酸菌
(C)增加就業機會
(D)延長使用期限，調節市場供需
11. 有關常見於醃製蔬菜中並參與發酵作用之微生物，下列何者正確？
(A)感冒病毒
(B)乳酸菌
(C)肉毒桿菌
(D)病原菌
12. 醬油是我國重要的發酵食品，下列何者是釀造醬油的種麴？
(A)乳酸菌 (*Lactic acid bacteria*)
(B)醋酸菌 (*Acetic acid bacteria*)
(C)米麴菌 (*Aspergillus oryzae*)
(D)酵母菌 (*Saccharomyces cerevisiae*)

13. 有關酒精性飲料，下列何者酒精濃度在20%以上且屬於蒸餾酒？
- (A) 啤酒
 - (B) 白蘭地
 - (C) 紹興酒
 - (D) 紅葡萄酒
14. 有關紅葡萄酒跟白葡萄酒的製程差異，下列何者正確？
- (A) 含皮或去皮發酵
 - (B) 葡萄採收時間
 - (C) 補糖或是不補糖發酵
 - (D) 厭氧或好氧發酵環境
15. 有關發酵食品釀造過程，下列何者需要大量氧氣？
- (A) 啤酒
 - (B) 清酒
 - (C) 醋
 - (D) 優酪乳
16. 有關市售烏魚子之製作方法，下列何者正確？
- (A) 加熱殺菌
 - (B) 加熱殺菁
 - (C) 醃漬乾燥
 - (D) 添加二氧化硫
17. 有關水產品製作過程，下列何者需要微生物參與發酵？
- (A) 柴魚
 - (B) 魚鬆
 - (C) 烏魚子
 - (D) 煙燻鮭魚
18. 有關市售水產品常見的加工技術，下列何者正確？
- (A) 殺菁
 - (B) 冷凍
 - (C) 乙烯催熟
 - (D) 添加二氧化硫

19. 有關魚肉生長過程中變化最大且容易影響加工品質之營養素，下列何者正確？
- (A) 脂肪
 - (B) 醣類
 - (C) 蛋白質
 - (D) 礦物質
20. 有關水產品醃製加工，下列何者是常見的方法？
- (A) 搗潰法
 - (B) 蒸煮法
 - (C) 鹽水漬法
 - (D) 液態氣體冷凍法
21. 黃先生與公司同事一起加入所屬職業工會，是屬於勞動三權的哪一項權力？
- (A) 爭議權
 - (B) 工作權
 - (C) 團結權
 - (D) 協商權
22. 有關製作傳統中式麵條之麵粉，下列何種最為合適？
- (A) 低筋麵粉
 - (B) 中筋麵粉
 - (C) 高筋麵粉
 - (D) 杜蘭小麥粉
23. 有關豆類及加工製品之敘述，下列何者正確？
- (A) 大豆之澱粉含量百分比高於紅豆及綠豆
 - (B) 板豆腐使用之凝固劑為鹿角菜膠
 - (C) 豆漿中之蛋白質會造成煮沸時泡沫的生成
 - (D) 傳統冬粉製作使用綠豆為原料，而市售的則是以馬鈴薯粉取代
24. 關於食用豬肉產生之現象，下列何者與pH值快速下降有關？
- (A) 暗乾肉
 - (B) 水漾肉
 - (C) 軟脂豬肉
 - (D) 肉色呈現紅色

25. 有關肉類加工技術及其製品之敘述，下列何者正確
- (A) 香腸中可添加亞硝酸鹽添作為防腐劑
 - (B) 貢丸製作之搗潰階段於室溫環境下進行即可
 - (C) 法蘭克福香腸屬於油中水型(O/W)之乳化肉製品
 - (D) 原料肉經煙燻加工後可達提升風味及延長保存之目的
26. 有關乳品加工技術，下列何者可以避免乳脂肪上浮分層？
- (A) 殺菌
 - (B) 均質
 - (C) 分離
 - (D) 標準化
27. 有關乳製品之加工敘述，下列何者正確？
- (A) 冰淇淋的膨脹率介於60~80%
 - (B) 鮮乳是擠出後未經處理之冷藏乳汁
 - (C) 發酵乳製作一般是使用脫脂乳為主原料
 - (D) 保久乳是經巴斯德殺菌及無菌充填包裝之產品
28. 有關新鮮蛋之敘述，下列何者正確？
- (A) 蛋放於水中呈現上浮狀態
 - (B) 蛋白指數(係數)低於0.1以下
 - (C) 蛋液的pH值介於7.5~8.5之間
 - (D) 搖動蛋時會感受到震動的感覺
29. 有關冷凍循環的裝置具吸熱效果，可應用於食材降溫，下列何者正確？
- (A) 蒸發器
 - (B) 壓縮機
 - (C) 冷凝器
 - (D) 膨脹閥
30. 有關低溫保藏食品的敘述，下列何者正確？
- (A) 低溫保藏具有殺菌之功能
 - (B) 肉冷藏時發生綠變為正常現象
 - (C) 凍燒現象是因為食品中蛋白質氧化
 - (D) 冷凍食品以微波方式解凍其品質較佳

31. 有關製茶加工流程，下列何者可以使茶葉汁液流出附著於表面？
(A) 萎凋
(B) 揉捻
(C) 殺菁
(D) 乾燥
32. 有關食品從業人員健康檢查，下列何者不是必要項目？
(A) 結核病
(B) A型肝炎
(C) B型肝炎
(D) 手部皮膚病
33. 有關植物性原料特性之敘述，下列何者正確？
(A) 糯米之澱粉以直鏈澱粉為主
(B) 紅豆蛋白質含量百分比高於大豆
(C) 製作蛋糕是以高筋麵粉為原料
(D) 製作碗粿是以在來米粉為原料
34. 有關傳統米食加工製品，下列何者是以糯米為原料？
①發糕 ②蘿蔔糕 ③麻糬 ④肉粽
(A) ①②
(B) ②③
(C) ③④
(D) ①④
35. 有關穀類加工製品的傳統製作方式，下列何者不需利用酵母菌使其膨脹？
(A) 饅頭
(B) 發糕
(C) 包子
(D) 麵包
36. 有關加工製品促使其凝固添加之原料或凝固劑的配對，下列何者正確？
(A) 羊羹/洋菜
(B) 盒裝豆腐/燒石膏
(C) 豆花/葡萄糖酸- δ -內酯
(D) 傳統豆腐/葡萄糖酸- δ -內酯

37. 有關瓶裝飲料使用之寶特瓶，屬於下列何種材質？

- (A) 聚酯(PET)
- (B) 聚丙烯(PP)
- (C) 聚乙烯(PVC)
- (D) 聚苯乙烯(PS)

38. 有關烘焙加工及產品之敘述，下列何者正確？

- ① 麵包基本發酵溫度高於最後發酵溫度
 - ② 麵包製作添加糖可提供酵母發酵之養分
 - ③ 麵包製作添加食鹽可調節及穩定酵母發酵
 - ④ 酵母菌發酵是造成蛋糕體積膨大的主要原因
- (A) ① ②
 - (B) ② ③
 - (C) ③ ④
 - (D) ① ④

39. 有關肉品加工產品的敘述，下列何者正確？

- (A) 中式香腸是屬於乳化型香腸
- (B) 肉乾不需順著肌肉紋路進行切片
- (C) 氧合肌紅蛋白會使肉形成鮮紅色
- (D) 香腸製品可添加亞硝酸鹽進行著色

40. 有關原料乳發酵或添加凝乳酶形成凝乳後製成之產品，下列何者正確？

- (A) 優格
- (B) 乳油
- (C) 乳酪
- (D) 乾酪