



公告試題僅供參考

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

115 學年度科技校院四年制與專科學校二年制
統 一 入 學 測 驗 試 題 本

食 品 群

專業科目(一)：食品加工、
食品加工實習

【注 意 事 項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
- 3.本試題本共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試題本最後一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試題本均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡(卷)同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
- 5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試題本空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.請在試題本首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼及姓名，考完後將「答案卡(卷)」及「試題本」一併繳回。

准考證號碼：□□□□□□□□ 姓名：_____

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼及姓名，再翻閱試題本作答。

1. 有關臺灣食品工業常見的食品驗證或標章(英文簡稱)，下列何者正確？
①臺灣優良農產品標章(CAS)
②食品安全管制系統／危害分析重要管制點系統(HACCP)
③保健食品標章(HF)
④農產品產銷履歷(GHP)
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
2. 有關清真(Halal)認證的敘述，下列何者正確？
(A) 起源於伊斯蘭教法
(B) 食材包含豬的屠體
(C) 食材包含鴨的血液
(D) 食材包含酒精成分
3. 有關學生在實習場所進行食品加工操作應注意事項，下列何者正確？
①面臨油鍋起火時，可以就近取水澆滅
②進入實習場所前，必須接受安全衛生教育訓練
③了解常發生的危害，如夾、捲、切(傷)、滑倒、燙傷等
④滅火器使用的口訣為：瞄→拉→掃→壓
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
4. 下列哪一種茶葉製作時發酵程度最低？
(A) 紅茶 (B) 綠茶 (C) 鐵觀音 (D) 東方美人
5. 有關肉品結締組織的組成，下列何者正確？
(A) 膠原蛋白及肌動蛋白
(B) 彈性蛋白及肌動蛋白
(C) 膠原蛋白及彈性蛋白
(D) 肌動蛋白及肌凝蛋白
6. 有關傳統殼蛋加工品品質的敘述，下列何者正確？
(A) 皮蛋卵白部分會呈現液化狀
(B) 皮蛋卵黃部分會呈現溏心狀
(C) 生鹹蛋卵白部分會呈現凝固狀
(D) 生鹹蛋卵黃部分會呈現乳化狀
7. 有關傳統豆類加工製品成形的原理，下列何者正確？
(A) 紅豆沙－紅豆先進行磨碎再蒸煮
(B) 豆腐－豆乳中加入氯化鈣凝固而成
(C) 豆花－豆乳中添加吉利T凝固而成
(D) 豆(腐)皮－豆乳加入凝固劑後，經壓濾除去漿水而成
8. 有關薯類特性及加工變化的敘述，下列何者正確？
(A) 馬鈴薯調理後，因葉綠素與鐵離子作用，造成黑變
(B) 馬鈴薯發芽會產生黃麴毒素，不可進行加工食用
(C) 蒟蒻添加醋酸後，加熱可凝固成膠狀
(D) 甘藷(薯)及樹薯屬於塊根類

9. 有關包裝食品營養標示的敘述，下列何者正確？
(A) 應包含原產地(國)
(B) 鈉含量以公克表示
(C) 依含量由低至高排列
(D) 應列出飽和脂肪及反式脂肪
10. 有關食品原料與加工後產品的配對，下列何者正確？
(A) 圓糯米－油飯
(B) 中筋麵粉－油條
(C) 綠豆－冬粉
(D) 地瓜－洋芋片
11. 有關咖啡豆烘焙程度，依其時間由長至短順序排列，下列何者正確？
(A) French roast(法式烘焙)→City roast(城市烘焙)→Cinnamon roast(肉桂烘焙)→Italian roast(義式烘焙)
(B) City roast(城市烘焙)→Cinnamon roast(肉桂烘焙)→Italian roast(義式烘焙)→French roast(法式烘焙)
(C) Cinnamon roast(肉桂烘焙)→Italian roast(義式烘焙)→French roast(法式烘焙)→City roast(城市烘焙)
(D) Italian roast(義式烘焙)→French roast(法式烘焙)→City roast(城市烘焙)→Cinnamon roast(肉桂烘焙)
12. 食品研發過程中，感官品評主要用來提供下列何種品質資訊？
(A) 喜好程度
(B) 衛生安全
(C) 市場價格
(D) 營養價值
13. 有關香腸製作的敘述，下列何者正確？
(A) 腸衣需以熱水浸泡降低鹽分
(B) 以豬里肌為原料，約佔整體 70%
(C) 瘦肉先與食鹽一同攪拌有助結著性
(D) 亞硝酸鹽與豬背脂(豬脂肪塊)一同攪拌可避免氧化
14. 有關變性肌紅蛋白的敘述，下列何者正確？
(A) 使肉品呈現紫紅色
(B) 分子內含二價鐵離子
(C) 因肌紅蛋白還原所致
(D) 前驅物為氧合肌紅蛋白
15. 有關生乳品質檢測項目的標準，下列何者正確？
(A) 檢測之酸度應高於 0.20%
(B) 生菌數應低於 10^6 CFU/mL
(C) 比重(15°C)應落在 1.028～1.034
(D) 與 40% 酒精進行混合，無凝固者表示新鮮

16. 有關影響卵白泡沫安定性的敘述，下列何者正確？
(A) pH 值中性較酸性佳
(B) 新鮮卵白較陳舊卵白佳
(C) 添加食鹽會提高安定性
(D) 添加糖會降低安定性
17. 冰淇淋成品 1.8 公升是以總體積 1 公升的原料製成，其容積膨脹率約為多少%？
(A) 40 (B) 80 (C) 100 (D) 180
18. 有關肉品細切乳化加工的敘述，下列何者正確？
(A) 保留肉品筋膜將有助於乳化
(B) 藉由螺旋推動將食肉擠壓成細小狀
(C) 常用於法蘭克福香腸的加工製作
(D) 升溫有助於蛋白質溶出增加黏著性
19. 有關肉酥與肉絨的敘述，下列何者正確？
(A) 原料帶脂肪層烹煮，風味較佳
(B) 肉絨水分較高，口感較為濕潤
(C) 成品保留完整肌肉纖維，口感較佳
(D) 肉酥焙炒時會加入豬油塊，以提升風味
20. 有關冷凍水產品在製作及儲藏時，造成解凍時多量滴液的原因，下列何者正確？
(A) 冷凍會造成蛋白質變性，增加結合水
(B) 慢速凍結，快速通過最大冰晶形成帶
(C) 冷凍時體積加大，擠壓組織使細胞過度脫水
(D) 冷凍儲藏時，因溫度變化幅度大，形成較細小冰晶
21. 有關市售水產乾製品依製程分類及其配對，下列何者正確？
(A) 烏魚子－素乾品 (B) 紫菜－煮乾品
(C) 魷魚乾－鹽乾品 (D) 鰹節－燻乾品
22. 有關製作海蜇皮使用明礬處理的主要目的，下列何者正確？
(A) 降低油脂氧化發生
(B) 促進產品風味形成
(C) 增加產品表面色澤，避免褐變
(D) 使膠原蛋白形成架橋，提供特殊嚼感
23. 褐藻萃取物常作為食品安定劑或增稠劑，其主要成分為下列何者之聚合物？
(A) 葡萄糖醛酸 (B) 甘露糖醛酸 (C) 半乳糖醛酸 (D) 葡萄糖酸內酯
24. 有關柵欄技術 (Hurdle technology) 應用於食品加工的敘述，下列何者正確？
① 主要是對微生物產生抑制效果
② 充氮包裝是屬於物理性柵欄
③ 幾丁聚醣非柵欄技術之一
④ 化學性柵欄包含有電磁能運用
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④

25. 有關我國食品添加物的名稱與功能的配對，下列何者不正確？
(A) 丙酸鈣－防腐劑 (B) 亞硝酸鈉－保色劑
(C) 苯甲酸鈉－殺菌劑 (D) 丁基羥基甲氧苯－抗氧化劑
26. 有關食品熱處理殺滅微生物之加熱致死速率曲線的敘述，下列何者正確？
(A) 以加熱時間為縱軸，殘存菌數為橫軸作圖
(B) 指在特定時間下，特定微生物的致死速率
(C) 無法用於比較不同微生物之耐熱性
(D) 加熱致死速率曲線可測得 D 值
27. 有關利用調整氣體組成作為保藏食品的敘述，下列何者正確？
(A) 利用脫氧劑如氧化鈣去除包裝袋中的氧氣
(B) 添加乙烯於原有大氣組成中為控氣貯藏
(C) 可減緩採收之蔬果呼吸作用，同時也可抑制微生物生長
(D) 市售充氣包裝產品常用氮氣，作為減緩油脂氧化
28. 有關果蔬原料殺菁處理的目的，下列何者不正確？
(A) 使植物組織內酵素活化，如過氧化酶、多酚氧化酶
(B) 具洗滌效果，可同時殺滅果蔬表面附著的部分微生物
(C) 使組織軟化，排除植物組織內的空氣
(D) 除去生果蔬原料的不良氣味、減少澀味
29. 有關果醬凝膠的敘述，下列何者正確？
(A) 含有的果膠為葡萄糖醛酸的聚合物
(B) 糖含量一般需要在 60% 以上
(C) 高甲氧基果膠以形成共價鍵架橋所致
(D) 最適宜的 pH 值為 3.5 以上
30. 有關市售發酵食品與其使用之微生物的配對，下列何者正確？
(A) 豆腐乳－青黴菌 (B) 啤酒－酵母菌
(C) 乾酪－醋酸菌 (D) 納豆－乳酸菌
31. 有關罐頭製造的敘述，下列何者正確？
(A) 脫氣箱之溫度應保持在 85℃ 以下
(B) 商業殺菌的殺菌溫度是在 115～121℃
(C) 罐頭殺菌後最適宜將溫度冷卻至 50℃
(D) pH 小於 4.6 的罐頭，稱為低酸性罐頭食品
32. 有關蜜餞加工製程，下列何者正確？
(A) 逐次提高糖漬液濃度可減少果肉皺縮
(B) 鈣化處理一般都在原料殺菁後進行
(C) 殺菁的目的是為了殺滅細菌孢子
(D) 漂水的主要目的是為了洗淨表面之灰塵
33. 有關規劃釀造醬油生產線時，下列何者為最不可能設置的設備？
(A) 壓榨機 (B) 鹽度計 (C) 高壓釜 (D) 蒸餾器

34. 有關葡萄酒的製造與品管，下列何者正確？
(A) 後發酵時發生蘋果酸-乳酸發酵，使酸味增加
(B) 葡萄酒製造時通常會補糖至 25°Brix 左右
(C) 使用酵母菌為 *Saccharomyces carlsbergensis*
(D) 紅葡萄酒是葡萄去皮後發酵
35. 下列何者為生麵條的製作流程？
(A) 原料混合攪拌→洗麵筋→生麵筋→壓延→成型
(B) 原料混合攪拌→發酵→壓延→壓模→烘烤
(C) 原料混合攪拌→壓延→整形→後發酵→蒸煮
(D) 原料混合攪拌→複合→鬆弛→壓延→切條
36. 有關市售盒裝豆腐在熱豆漿冷卻後的製程，下列何者正確？
(A) 加入葡萄糖酸- δ -內酯→充填→包裝
(B) 充填→加入葡萄糖酸- δ -內酯→包裝
(C) 加入葡萄糖酸- δ -內酯→加壓除水→充填→包裝
(D) 加入葡萄糖酸- δ -內酯→充填→包裝→加熱再冷卻
37. 有關傳統米食加工的敘述，下列何者正確？
①製作碗粿時，先將米漿適度糊化，可避免配料沉底
②製作發粿時，可以於米漿中添加低筋麵粉改善口感
③製作肉粽時，若將蓬萊米先泡水，可縮短肉粽蒸煮時間
④製作麻糬時，先將在來米蒸熟、攪拌，再進行包餡整型
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
38. 下列哪一種穀物因其外皮堅韌而胚乳柔軟，主要以磨粉後進行加工來食用？
(A) 稻米 (B) 大麥 (C) 小麥 (D) 燕麥
39. 有關麵包製作及其品質的敘述，下列何者正確？
①添加防腐劑可阻礙澱粉再結晶，防止麵包老化
②添加食鹽可提高麵包的滲透壓，延長展售期
③添加蔗糖可增加麵包的柔軟度及保濕度
④添加油脂可增加麵包的彈性及酥脆感
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
40. 下列哪一種米製品是以粿粹製成？
(A) 米苔目 (B) 蘿蔔糕 (C) 鳳片糕 (D) 爆米花
41. 有關台灣啤酒的製造，下列何者正確？
(A) 啤酒花為啤酒苦味來源
(B) 透過蒸餾提高酒精濃度
(C) 以 *Aspergillus oryzae* 進行糖化
(D) 底層酵母菌為 *Saccharomyces cerevisiae*
42. 有關乳酪 (Butter) 攪乳過程中，水與油脂間相的變化，下列何者正確？
(A) O/W→W/O
(B) W/O→O/W
(C) O/W→W/O/W
(D) W/O→W/O/W

43. 有關水產原料的化學檢測結果，下列何者為鮮度不佳？
① K 值 60% 以上
② pH 值在 7.2 ~ 7.4
③ 三甲胺 (TMA) 5 mg% 以上
④ 揮發性鹽基態氮 (VBN) 10 mg% 以下
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
44. 有關冷媒在冷凍循環過程經各裝置後其壓力與溫度之配對，下列何者正確？
(A) 膨脹閥 — 低溫低壓 (B) 冷凝器 — 常溫低壓
(C) 壓縮機 — 低溫高壓 (D) 蒸發器 — 高溫低壓
45. 有關由酵素引發食品變質的敘述，下列何者正確？
(A) 回凝現象由澱粉酶作用造成
(B) 糙米酸敗由脂解酶作用造成
(C) 冷凍水產品凍燒由蛋白酶作用造成
(D) 蔬果切口褐變由果膠酯解酶作用造成
46. 以酵母菌發酵 1800 公克葡萄糖 ($C_6H_{12}O_6$)，理論上可以產生酒精 (C_2H_5OH) 多少公克？
(原子量 (g/mol) : H=1, C=12, O=16)
(A) 46 (B) 92 (C) 460 (D) 920
47. 有關傳統釀造醬油的製作，下列何者正確？
(A) 不會產生 3-單氯丙二醇
(B) 透過鹽酸水解大豆原料
(C) 醬油成品禁止添加防腐劑
(D) 醬油成品鹽分高 (18%) 不用殺菌
48. 有關傳統米醋的製作，下列何者正確？
(A) 過程中需要經過糖化的步驟
(B) 在厭氧環境下，進行醋酸發酵
(C) 醋膜是受到產膜酵母污染產生
(D) 發酵完成的酸度應在 10% 以上
49. 有關醃漬蔬果加工原理的敘述，下列何者正確？
(A) 醃漬初期酵母菌迅速生長使 pH 值降低
(B) 提高水活性，抑制腐敗菌生長
(C) 醃漬蔬果軟化是由果膠分解酵素造成
(D) 低鹽化醃漬需提高 pH 值來抑制腐敗菌生長
50. 有關澱粉原料或其應用的敘述，下列何者正確？
(A) 小麥澱粉俗稱太白粉
(B) 米澱粉為肉圓外皮的主要原料
(C) 馬鈴薯澱粉可當作湯品的增稠劑
(D) 玉米澱粉可用於製作外皮透明的蝦餃

【以下空白】

