

食品加工試題

共 2 頁

准考證號碼

注意事項	請先在試題卷首准考證號碼之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」、「試題」一併繳回。
-------------	--

單選題：1 至 40 題，每題 2.5 分，請將答案(註明題號)依序寫在答案卷上。

1. 下列何者為澱粉加熱所產生之變化：(A) 糊化 (B) 回凝 (C) 纖維化 (C) 塑化。
2. 溫度對味道之影響下列敘述何者為非？(A) 鹹味在高溫時比較不感覺鹹 (B) 酸味在高溫時比較不感覺酸 (C) 苦味在高溫時比較不感覺苦 (D) 太冷或太熱的甜湯比較不甜。
3. 台灣鮮乳之供應下列敘述何者為非？(A) 夏季鮮乳供應明顯不足 (B) 消費者夏季將其視為清涼性影響 (C) 冬季鮮乳供應過剩 (D) 冬季鮮乳價格較高。
4. 主管食品科技研究發展與輔導之政府單位下列何者為非？(A) 中研院 (B) 農委會 (C) 衛生署 (D) 經濟部。
5. 乾酪(cheese)乃利用下列何原理所製？(A) 蛋白質加熱變性 (B) 表面張力的變性 (C) 鹽類變性 (D) 酵素變性。
6. 一般釀酒所用之原料米其碾白米率約為：(A) 25~30% (B) 45~50% (C) 70~75% (D) 90~95%。
7. 所謂「營養強化米」主要是指在米粒中添加：(A) 維生素 A (B) 維生素 B 群 (C) 維生素 C (D) 黃豆蛋白。
8. 「米粉」的主原料為：(A) 綠豆粉 (B) 糯米 (C) 蓬萊米 (D) 在來米。
9. 為了儲存安全，一般稻米之水含量通常為：(A) 6% (B) 12% (C) 18% (D) 24%。
10. 小麥的蛋白質主要為：(A) 白蛋白(albumin)與球蛋白(globulin) (B) 麥穀蛋白(glutenin)與白蛋白(albumin) (C) 穀膠蛋白(gliadin)與麥穀蛋白(glutenin) (D) 酸溶蛋白(mesonin)。
11. 麵粉分級的主要依據是：(A) 碳水化合物 (B) 粗脂肪 (C) 水分 (D) 粗蛋白。
12. 製作土司麵包之麵粉原料為：(A) 低筋麵粉 (B) 中筋麵粉 (C) 高筋麵粉 (D) 特高筋麵粉。
13. 下列何者為麵包發酵常用之酵母：(A) *Saccharomyces* (B) *Aspergillus* (C) *Rhizopus* (D) *Streptococcus*。
14. 防止食品腐敗的方法，下列何者為非？(A) 將食品的環境條件改變，使微生物不易生長 (B) 將食品的微生物殺滅 (C) 以密封的方法使食品與外界隔離，再經殺菌處理 (D) 經殺菌處理後以保鮮膜密封。
15. 「凍燒」(freeze burn)現象係：(A) 高溫所致 (B) 醣類燃燒所致 (C) 冷凍肉品因乾燥與褐變所致 (D) 油脂燃燒所致。
16. 冰溫貯存之溫度範圍係：(A) 於 0°C 貯存 (B) 於 -15°C 貯存 (C) 於 0°C 至凍結點間溫度帶貯存 (D) 於凍結點以下貯存。
17. 食品之包冰(glaze)，下列敘述何者正確？(A) 包冰能保護冷凍食品不受空氣之作用 (B) 包冰是食品包裝之一種 (C) 包冰主要用於乾燥食品之前處理 (D) 包冰主要作用在防止細菌之生長。
18. 罐頭食品製造過程之「脫氣」(exhausting)操作其作用不包括：(A) 減少氧化 (B) 防止耗氣性菌繁殖 (C) 排除罐中空氣 (D) 排除多餘水分。
19. 在某一溫度下，可使活菌數減少 90%所需之時間，稱為：(A) Z 值 (B) D 值 (C) F 值 (D) T 值。
20. 商業殺菌：(A) 孢子完全死滅 (B) 病原菌死滅 (C) 酵素完全抑制 (D) 氧化作用抑制。
21. HTST 表示：(A) 高溫長時殺菌 (B) 高溫短時殺菌 (C) 低溫長時殺菌 (D) 中溫長時殺菌。
22. 下列何者為 UHT 之殺菌條件？(A) 130°C，4 秒 (B) 100°C，15 秒 (C) 85°C，4 分鐘 (D) 75°C，30 分鐘。
23. 下列乾燥方法何者利用水結晶昇華乾燥方法：(A) 真空凍結乾燥法 (B) 噴霧乾燥法 (C) 油炸乾燥法 (D) 泡沫乾燥法。
24. 欲以乾燥脫水的方法來保存食品，應將水活性降至下列何者以下，才能確保安全？(A) 0.9 (B) 0.8 (C) 0.7 (D) 0.6。
25. 鹽藏食品之防腐原理，下列何者為非？(A) 提高滲透壓 (B) 降低水活性 (C) 氯離子殺菌 (D) 去除結合水。
26. 糖藏食品之防腐原理，下列何者為非？(A) 氯離子殺菌 (B) 降低水活性 (C) 脫水作用 (D) 提高滲透壓。
27. 燻製品之香味主要來自於：(A) 酚類化合物 (B) 醣類焦化 (C) 蛋白質變性 (D) 乾燥效果。

28. 「具抑制腐敗菌繁殖與生長作用，可延緩或防止食品劣變的物質」，稱為：(A) 抗氧化劑 (B) 鮮度保持劑 (C) 防腐劑 (D) 消毒劑。
29. 改變環境氣體貯藏之原理，下列何者為非? (A) 抑制蔬果之呼吸作用 (B) 延緩油脂食品氧化作用 (C) 氫氣殺菌 (D) 抑制好氣微生物生長。
30. 關於包裝的貯藏目的，下列何者為非? (A) 保護食品，使無免受環境因素的影響 (B) 避免生物的侵害 (C) 增加食品風味 (D) 減少流通過程外力撞擊。
31. 「將經過殺菌並冷卻的產品，在無菌下裝入預先殺菌過的容器中」，稱為：(A) 無菌包裝 (B) 裝填包裝 (C) 冷卻包裝 (D) 殺菌包裝。
32. 製造「冬粉」的主原料為：(A) 紅豆 (B) 綠豆 (C) 黃豆 (D) 在來米。
33. 油脂加工之「氫化」，下列敘述何者為非? (A) 「氫化」通常使用鎳為催化劑 (B) 油脂「氫化」後飽和度增加 (C) 油脂「氫化」後熔點上升 (D) 油脂「氫化」後應立即充填包裝。
34. 對於紅酒之釀造，下列敘述何者為非? (A) 添加偏亞硫酸鉀($K_2S_2O_5$)以殺滅雜菌 (B) 原料葡萄須添加糖分以提高甜度 (C) 於 $25^{\circ}C$ 下進行主發酵 (D) 主發酵後再進行壓榨。
35. 有關「化學醬油」之製造，下列敘述何者為非? (A) 以脫脂大豆做原料 (B) 將黃豆中的蛋白質利用微生物分解 (C) 分解液成份主要為胺基酸 (D) 須添加食鹽、醬色、甜味料及防腐劑，以提供產品顏色與風味。
36. 高果糖糖漿係以澱粉為原料，先以酵素水解為葡萄糖，然後再以下列何種酵素轉化成果糖：(A) 轉化酶(invertase) (B) 澱粉酶(amyase) (C) 葡萄糖異構化酶(glucose isomerase) (D) 葡萄糖氧化酶(glucose oxidase)。
37. 樹薯乳汁中含何種成分，若直接食用易引起中毒? (A) 茄靈 (B) 氰酸 (C) 漂木酸 (D) 生物鹼。
38. 魚肉在搗潰過程中，添加何種物質可使蛋白質易於溶出成為黏彈性之魚漿? (A) 蔗糖 (B) 澱粉 (C) 冰水 (D) 食鹽。
39. 水產品冷凍前的哪一項處理，可防止凍藏時肉質發生海綿狀化? (A) 加鹽 (B) 加糖 (C) 加 CMC (D) 包冰。
40. 冰淇淋添加褐藻酸鈉的目的是：(A) 防止粗大冰晶形成，使不致結冰 (B) 產生乳化作用，安定組織 (C) 調節甜味 (D) 促進冰淇淋硬化。