



九十四學年度技術校院四年制與專科學校二年制
統一入學測驗補救考試試題

准考證號碼：□□□□□□□□

(請考生自行填寫)

專業科目(一)

食品類

食品概論(食品加工、食品化學)

【注意事項】

1. 請先核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 本試題共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答錯不倒扣。
3. 本試題均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑。
4. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
5. 本試題紙空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試題首頁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」及「試題」一併繳回。

- 下列何種 HLB 值 (親水 - 親油平衡值)，不可作為乳化劑：
(A) 22 (B) 16 (C) 12 (D) 1
- 下列何者作為發粉其膨發作用最為快速？
(A) 酸性焦磷酸鈣 + 蘇打粉 (B) 磷酸鋁鈉 + 蘇打粉
(C) 酒石酸鉀 + 蘇打粉 (D) 硫酸鋁鈉 + 蘇打粉
- 葡萄糖經酵母分解後的產物為：
(A) 二氧化碳與酒精 (B) 水與酒精
(C) 水與甲醇 (D) 蔗糖與酒精
- 最適合布丁派之派餡之膠凍原料為：
(A) 動物膠 (B) 水果膠 (C) 玉米澱粉 (D) 起士
- 下列何者為中式點心之油酥的最佳原料？
(A) 高筋麵粉與沙拉油 (B) 中筋麵粉與沙拉油
(C) 超高筋麵粉與奶油 (D) 低筋麵粉與豬油
- 下列何種乾燥方法最適合製作即溶奶粉？
(A) 噴霧乾燥 (B) 被膜乾燥 (C) 泡沫乾燥 (D) 冷凍乾燥
- 冷凍魚發生油燒現象主要是由於何者發生化學變化所致？
(A) 蛋白質 (B) 脂肪 (C) 碳水化合物 (D) 維生素
- 下列何者為乾燥蔬果儲存時產生褐變之主要原因？
(A) 蛋白質變性 (B) 水活性太低 (C) 梅納反應 (D) 吸濕作用
- 下列何者為最適合用作果醬糖度之測定儀器？
(A) 分光光度計 (B) 旋光計
(C) 氫離子濃度計 (D) 屈折計 (或稱折射計)
- 醃製肉品過程需添加亞硝酸鹽，最後肉中的色素會與何者結合形成安定之亞硝肌紅蛋白：
(A) 一氧化氮 (B) 二氧化氮 (C) 三氧化二氮 (D) 氮氣
- 罐頭殺菌後必須立即急速冷卻，其主要目的為：
(A) 防止不良氣味生成 (B) 防止好熱性細菌之發育
(C) 防止罐頭熱變形 (D) 防止罐內食物過熱
- 下列何者最接近三號罐之標準最低內容量？
(A) 230 ml (B) 530 ml (C) 935 ml (D) 2800 ml
- 果醬製造之三要素為：
(A) 果膠質、鹽、果汁 (B) 果膠質、鹼、果汁
(C) 果膠質、糖、酸 (D) 果膠質、鹼、糖

14. 下列何者可用來防止菜豆罐頭之軟化？
 (A) 氫氧化鈉 (B) 酒精 (C) 氯化鈣 (D) 醋酸
15. 製造醬油必先經過種麴步驟，種麴原料一般使用：
 (A) 小麥與燕麥 (B) 高粱與燕麥 (C) 大麥與小麥 (D) 小麥與裸麥
16. 下列何者最容易使米麴產生黏性？
 (A) 根黴 (B) 納豆菌 (C) 毛黴 (D) 丁酸菌
17. 豆瓣醬之主要原料為：
 (A) 黃豆與小麥粉 (B) 黑豆與玉米粉 (C) 黃豆與黑豆粉 (D) 黃豆與樹薯粉
18. 米醋製作過程過程中依順序為：
 (A) 米麴 → 糖化 → 醋酸發酵 → 酒精發酵
 (B) 糖化 → 米麴 → 酒精發酵 → 醋酸發酵
 (C) 米麴 → 糖化 → 酒精發酵 → 醋酸發酵
 (D) 米麴 → 醋酸發酵 → 糖化 → 酒精發酵
19. 下列何者為製作啤酒之最佳主原料與副原料？
 (A) 大麥與米 (B) 小麥與玉米 (C) 大麥與黃豆 (D) 小麥與黃豆
20. 紅露酒之主要原料為：
 (A) 在來米與紅麴 (B) 糯米與紅麴 (C) 蓬萊米與紅麴 (D) 小麥與紅麴
21. 下列何者為乾酪製造最常使用的添加物？
 (A) 乳酸菌與糖化酵素 (B) 鹽與酵母粉
 (C) 乳酸菌與凝乳酵素 (D) 乳酸菌與澱粉分解酵素
22. 下列何者最適合用做冷凍品之氧化防止劑？
 (A) 醋酸 (B) 檸檬酸 (C) 維生素 C (D) 鹽酸
23. 低溫下綠色蔬菜變成黃褐色之原因，主要是葉綠素加水分解後，何種離子受到分離？
 (A) 鎂 (B) 鉀 (C) 鈉 (D) 鐵
24. 卵白的起泡能力最大點在？
 (A) pH = 3.0 (B) pH = 4.8 (C) pH = 5.6 (D) pH = 7.0
25. 正常豬屠宰後 24 小時 pH 值會降到：
 (A) 6.7 左右 (B) 6.2 左右 (C) 5.5 左右 (D) 4.8 左右
26. 下列何者為水分子與蛋白質分子間主要的鍵結方式？
 (A) 分子鍵 (B) 共價鍵 (C) 肽鍵 (D) 氫鍵
27. 下列何者屬中度水活性食品（水活性接近 0.75）？
 (A) 土司 (B) 蜜餞 (C) 果汁 (D) 冰淇淋

28. 組成肝醣分子的基本單糖為：
(A) 葡萄糖 (B) 麥芽糖 (C) 半乳糖 (D) 果糖
29. 下列那一種糖，屬於六碳糖？
(A) 核糖 (B) 果糖 (C) 木糖 (D) 阿拉伯糖
30. 豆漿加醋可沉澱分離蛋白質，主要利用何種性質？
(A) 碳水化合物凝膠 (B) 礦物質結合沉澱
(C) 蛋白質的等電點 (D) 蛋白質酵素
31. 下列那一種成分主要的鍵結屬於胜肽鍵？
(A) 脂質 (B) 醣類 (C) 維生素 (D) 蛋白質
32. 下列四種食品的基本味(酸、甜、苦、鹹)，在舌頭味覺感應的正確部位為？
(A) 酸味在舌尖 (B) 甜味在舌根 (C) 苦味在舌根 (D) 鹹味在舌根
33. 下列何者不屬於植物膠？
(A) 明膠 (B) 黃耆膠 (C) 洋菜膠 (D) 紅藻膠
34. 黃豆油的初期氧化程度，可依何種方法測定？
(A) TBA 值 (B) 過氧化價 (C) 碘價 (D) 酸價
35. 油脂皂化價的測定可用於分析：
(A) 脂肪酸的重量 (B) 油脂的分子量 (C) 短鏈油脂的量 (D) 油脂的不飽和度
36. 下列何者不屬於可調節體液滲透壓的礦物質？
(A) 氯 (B) 鉀 (C) 鈉 (D) 碘
37. 肌紅素分子內所含礦物質為：
(A) 鈉 (B) 鉀 (C) 鈷 (D) 鐵
38. 試藥級食鹽的化學式為：
(A) NaCl (B) KCl (C) CaCl₂ (D) CaCO₃
39. 某食物的成分分析數據如下：蛋白質 12%，脂肪 25%，水分 30%，灰分 3%。該食物的醣類(碳水化合物)可推算為：
(A) 10% (B) 20% (C) 30% (D) 40%
40. 形成醃火腿的特殊風味成分，主要的添加物為：
(A) 醬油 (B) 味精 (C) 亞硝酸鹽 (D) 短鏈脂肪酸
41. 下列有關甜味劑的敘述，何者正確？
(A) 阿斯巴甜為天然甜味劑 (B) 糖醇既甜又含高熱量
(C) 果糖為營養性甜味劑 (D) 糖精熱量低，無使用限量

42. 為防止加工時的褐變反應，下列何種處理對該食品的品质不利？
(A) 煉乳濃縮時，添加果糖 (B) 切片蘋果，添加亞硫酸鹽
(C) 蛋粉脫水時，使用葡萄糖氧化酵素 (D) 冷凍蔬果原料的殺菁
43. 對油脂含量高的油籽中粗脂肪的測定方法，在研鉢內放置的助研磨劑為：
(A) 無水硫酸鈉 (B) 氯化鈣 (C) 硫酸銅 (D) 乙醚
44. 一般採用溼熱滅菌的殺菌釜溫度控制為：
(A) 86 °C (B) 100 °C (C) 121 °C (D) 150 °C
45. 造成油脂自氧化反應，具有連鎖效應的物質為：
(A) 羰基 (B) 醛基 (C) 醇基 (D) 自由基
46. 色胺酸、苯丙胺酸及酪胺酸的紫外光測定原理，係依據這些胺基酸的何種特性？
(A) 苯環 (B) 羰基 (C) 醛基 (D) 胜肽鍵
47. 欲配製 0.1 N 氫氧化鈉溶液 500 毫升時，需氫氧化鈉的量為多少公克？
(A) 0.8 (B) 2 (C) 4 (D) 8
48. 身體內的膽固醇經陽光 (紫外光) 照射，可轉換成何種維生素？
(A) 維生素 A (B) 維生素 D (C) 維生素 E (D) 維生素 K
49. 配製標準鹼溶液時，所需之藥品不包括：
(A) 鄰苯二甲酸氫鉀 (B) 酚酞指示劑
(C) 硫代硫酸鈉 (D) 氫氧化鈉
50. 有水樣肉 (PSE) 之稱的屠體肌肉，判斷其 pH 值應為：
(A) 2.4 (B) 5.4 (C) 6.4 (D) 7.4

【以下空白】

公告
試題

公告
試題

公告
試題