



# 九十八學年度技術校院二年制 統一入學測驗試題

准考證號碼：

(請考生自行填寫)

食品技術類	專業科目(二) 食品加工
-------	-----------------

公告  
試題

### 【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、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. 本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 2B 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷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。
7. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。

- 下列哪種產品是利用微生物生產技術製得？  
(A) 果凍 (B) 皮蛋 (C) 醬油 (D) 果糖
- 烘焙蛋糕時表面會引起褐變，是下列何種反應所產生？  
(A) 梅納反應 (B) 糖化反應 (C) 油脂氧化 (D) 酵素性褐變
- 由蛋白質變成胺基酸，是下列哪種反應？  
(A) 脫水反應 (B) 水合反應 (C) 氧化反應 (D) 水解反應
- 一般蔬菜食品利用鹽漬來抑制好氧性微生物之生長，而微生物之耐鹽性有相當大的差異，一般而言，微生物之耐鹽大小順序為何？  
(A) 細菌 > 酵母 > 黴菌 (B) 細菌 > 酵母 = 黴菌  
(C) 黴菌 > 酵母 > 細菌 (D) 黴菌 > 酵母 = 細菌
- 良好的脫氣效果再配合完整的密封工程，可使罐頭保有適宜的真空度，而下列因素何者會與罐頭的真空度無關？  
(A) 填充物之糖度 (B) 食品本身特質 (C) 內容物裝罐量 (D) 大氣壓力高低
- 蜜柑罐頭汁液的白濁，主因桔皮苷 ( hesperidin ) 而引起，可加入下列何種物質防止之？  
(A) 甲基纖維素 ( MC ) (B) 食鹽 (C) 糖 (D) 澱粉
- 在蔬果的儲藏上，何種氣體能促進水果的熟成、葉綠素的分解以及植物的老化？  
(A) O<sub>2</sub> (B) CO<sub>2</sub>  
(C) C<sub>2</sub>H<sub>4</sub> (D) N<sub>2</sub>
- 下列哪種產品主要由麵粉製得？  
(A) 蘿蔔糕 (B) 板條 (C) 鹼粽 (D) 餅乾
- 市售的葡萄糖是屬於下列哪一種醣類？  
(A) 單醣類 (B) 雙醣類 (C) 寡醣類 (D) 多醣類
- 下列何種油脂的特性，可檢測油脂的不飽和性？  
(A) 過氧化價 (B) 皂化價 (C) 碘價 (D) 酸價
- 殺菁是製造冷凍蔬果之前處理，而殺菁是否完全係以破壞下列何種酵素活性為指標？  
(A) 澱粉酶 ( amylase ) (B) 脂解酶 ( lipase )  
(C) 蛋白酶 ( protease ) (D) 過氧化酶 ( peroxidase )
- 米醋的製造需要酵母菌與下列哪種菌？  
(A) 醋酸菌 (B) 乳酸菌 (C) 葡萄球菌 (D) 黴菌
- 應用微生物製造出來的製品相當多，下列何種物質主要併用酵母菌與細菌的發酵製品？  
(A) 酒精 (B) 味醌 (C) 丙酸 (D) 漬物類
- 下列哪種微生物是製作醬油麴的主要菌種？  
(A) 黴菌 (B) 酵母菌 (C) 醋酸菌 (D) 乳酸菌

15. 牛乳中所含蛋白質，以何種成分佔最多？  
 (A) 白蛋白 (albumin) (B) 乳清蛋白 (whey protein)  
 (C) 乳球蛋白 (lactoglobulin) (D) 酪蛋白 (casein)
16. 肉品嫩化處理時，常添加下列哪種物質？  
 (A) 糖 (B) 大豆油 (C) 己六醇 (D) 蛋白酶
17. 蝦、蟹冷凍貯藏時，主因何種成分會氧化而黑變，使蝦、蟹類變色，品質降低？  
 (A) 蛋白質 (B) 多酚類 (C) 胺基酸 (D) 脂肪
18. 魚類死亡之後，肌肉的 pH 值變化如何？  
 (A) 下降 (B) 上昇 (C) 不變 (D) 上下波動
19. 下列哪種物質可當作乳化劑？  
 (A) 食鹽 (B) 洋菜 (C) 單甘油酯 (D) 大豆油
20. 近年來，國內咖啡需求量漸增，其芳香及風味相當迷人，此香氣是由咖啡豆焙炒所產生的何種物質而來？  
 (A) 單寧 (tannin) (B) 呋喃甲醇 (furfuryl alcohol)  
 (C) 焦糖 (caramel) (D) 梅納汀 (melanoidins)
21. 生米中的澱粉，經加水加熱後，即變為甚麼？  
 (A)  $\alpha$ -澱粉 (B)  $\beta$ -澱粉  
 (C) 澱粉醚 (starch ether) (D) 修飾澱粉
22. 在油脂加工中會使用正己烷的原因？  
 (A) 防止氧化 (B) 萃取油脂 (C) 脫膠處理 (D) 漂白處理
23. 下列何種酵素可用來改良乾燥卵白起泡性 (whipping) 以及巧克力香氣生成？  
 (A) 果膠酶 (pectinase) (B) 蛋白酶 (protease)  
 (C) 觸酶 (catalase) (D) 脂酶 (lipase)
24. 下列何者是蘋果削皮後，在室溫放置容易變色的原因？  
 (A) 非酵素性褐變 (B) 酵素性褐變 (C) 梅納反應 (D) 油脂氧化
25. 葡萄果汁在濃縮過程中，將糖度濃縮至約 60%，然後急冷至  $-2^{\circ}\text{C}$ ，靜置一夜，則下列何種成分會析出？  
 (A) 酒石 (tartar) (B) 蛋白質 (C) 有機酸 (D) 色素
26. 下列哪種微生物可在罐頭中嫌氣狀態下生長？  
 (A) 金黃色葡萄球菌 (B) 腸炎弧菌 (C) 臘狀桿菌 (D) 肉毒桿菌
27. 下列何者定義是指穿過細菌耐熱性曲線一對數週期所需之溫度差？  
 (A) D 值 (B) F 值 (C) Z 值 (D) K 值
28. 食品煙燻處理不具下列何種作用？  
 (A) 著色 (B) 賦予特殊風味 (C) 抑菌 (D) 保水

29. 下列何者是食品經鹽漬後可延長貯藏期限的原因？  
(A) 水活性上昇 (B) 水活性不變 (C) 水活性下降 (D) 水分增加
30. 下列何者是魚肉急速凍結後之變化？  
(A) 解凍後重量增加 (B) 解凍後滴液流失少  
(C) 冰晶大 (D) 品質變化大
31. 大麥的何部位較厚，且與胚乳堅固地結合，故碾白較困難？  
(A) 糊粉層 (B) 麵筋層 (C) 果皮 (D) 種皮
32. 在下列何種 pH 條件下，食品中毒菌幾乎不生長，毒素也不產生？  
(A) 6.0-7.0 (B) 5.0-6.0 (C) 4.5-5.0 (D) 3.7-4.5
33. 蜜餞中主要添加哪種物質，可抑制微生物的生長？  
(A) 己六醇 (B) 磷酸鹽 (C) 糖 (D) 無菌水
34. 市售的優格 (yoghurt) 主要是使用哪種菌發酵製得？  
(A) 醋酸菌 (B) 乳酸菌 (C) 酵母菌 (D) 黴菌
35. 利用在來米穀粉可製得哪種產品？  
(A) 年糕 (B) 湯圓 (C) 碗粿 (D) 麻糬
36. 以水果原料製作蜜餞時，開始以 25-30% 糖度的糖液浸漬，每 24 小時提高糖度一次，至 50% 糖度時，每次提高糖度控制於多少，可防止果肉的收縮硬化？  
(A) 5% (B) 10% (C) 15% (D) 20%
37. 澱粉粒與水一起加熱至 75°C 以上時，會吸水而膨潤，此為何種現象？  
(A) 老化 (B) 糊化 (C) 解硬 (D) 變性
38. 製作蛋糕時是利用蛋白的哪種特性？  
(A) 乳化性 (B) 凝膠性 (C) 起泡性 (D) 增稠性
39. 大豆中含有脂氧合酶 (lipoxygenase) 會使脂肪氧化而產生大豆臭味，可用哪種方法來減少大豆臭味？  
(A) 加熱法 (B) 加壓法 (C) 水解法 (D) 水洗法
40. 果實打碎加熱熬煮冷卻後，會形成凝膠狀態，是因含有下列哪種物質？  
(A) 蛋白質 (B) 酵素 (C) 果膠 (D) 澱粉
41. 製作乾酪 (cheese) 時，添加凝乳酶 (rennet) 的作用是下列哪一項？  
(A) 蛋白質的分解 (B) 蛋白質的凝固 (C) 香氣的增加 (D) 脂肪的分解
42. 動物肉屠殺後隨時間的經過，肉的成分會變化，其中以何種成分的變化與 pH 有很大的關係？  
(A) 脂肪 (B) 蛋白質 (C) 灰分 (D) 糖分 (肝醣)
43. 蛋黃具有乳化性，主要是含有下列哪種物質？  
(A) 黏蛋白 (B) 卵磷脂 (C) 角蛋白 (D) 卵蛋白

44. 在乳製品加工過程中使用均質處理的目的，為下列哪一項？  
(A) 殺死細菌 (B) 細碎乳脂肪球 (C) 去除油脂 (D) 防止油脂氧化
45. 一般魚貝類死亡後，最先發生的變化，為下列哪一項？  
(A) 自家消化 (B) 腐敗 (C) 死後僵直 (D) 死後脫水
46. 鯖魚因微生物作用，會產生下列哪種物質，而使消費者發生過敏現象？  
(A) 三聚氰胺 (B) 組織胺 (C) 葡萄糖胺 (D) 三甲胺
47. 下列何者是可樂飲料中添加阿斯巴甜 ( aspartame ) 的作用？  
(A) 甜味劑 (B) 防腐劑 (C) 增稠劑 (D) 發泡劑
48. 明膠 ( gelatin ) 在食品加工中，主要作用為何？  
(A) 乳化劑 (B) 凝膠劑 (C) 抗氧化劑 (D) 起泡劑
49. 組織化植物蛋白 ( 俗稱人造肉 ) 是利用下列哪種加工技術製得？  
(A) 高壓技術 (B) 膜處理技術 (C) 擠壓加工技術 (D) 微膠囊化技術
50. 下列何種溶劑 ( dissolving agents ) 常被當作食品添加物的溶劑？  
(A) 甲醇 (B) 丙酮 (C) 乙醚 (D) 丙二醇

【以下空白】

公告  
試題

公告  
試題

公告題  
公試