



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

107 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.本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試卷最後一題後面有備註【以下空白】。
- 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.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.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(卷)」及「試題」一併繳回。

准考證號碼：

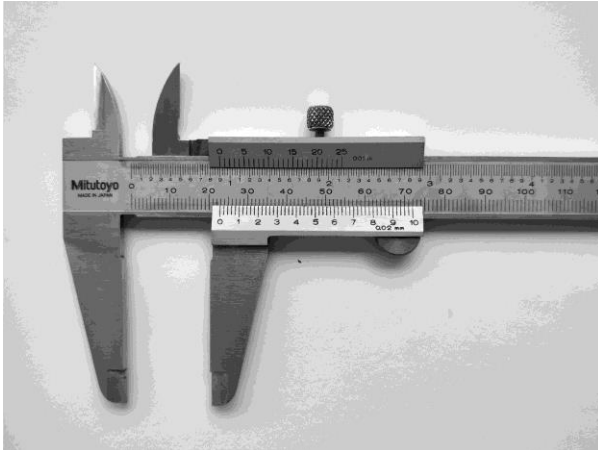
考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼，再翻閱試題本作答。

- 有關以食鹽水浸漬法製作鹹蛋的敘述，下列何者正確？
(A) 使用的食鹽水濃度不可超過 15 %
(B) 常使用雞蛋製作是因為雞蛋殼毛細孔較大，食鹽較容易滲透
(C) 蛋黃凝固是因為鹼液滲透進去所造成
(D) 醃漬時間受到食鹽的擴散速度與醃漬溫度影響
- 在化學醬油的製造過程中，會產生下列何種有害物質？
(A) 順丁烯二酸 (B) 單氯丙二醇 (C) 丙烯醯胺 (D) 二氧化氯
- 有關冷凍水產品在凍結、凍藏與解凍期間因冰晶變化而影響品質的敘述，下列何者正確？
(A) 造成冷傷 (chilling injury)
(B) 解凍會造成滴液流失，可採用真空包裝防止
(C) 引起蛋白質變性
(D) 冰晶成長導致解凍後組織硬化
- 某生製作碗粿，其米漿重 4 公斤，配料重 1.2 公斤，下列何者正確？
(米漿配方：在來米粉 100 %、太白粉 12 %、水 380 %、鹽 2 %、糖 6 %。
配料配方：沙拉油 10 %、紅蔥頭 5 %、香菇 25 %、蝦米 20 %、絞肉 90 %)
(A) 糖重 62.4 公克 (B) 香菇重 200 公克
(C) 在來米粉重 400 公克 (D) 瘦肉重 1080 公克
- 製作番茄漬鯖魚罐頭時，下列何者是將魚肉蒸熟的主要目的？
① 使酵素不活性化，避免產品品質劣化 ② 使罐內微生物完全殺滅
③ 使蛋白質變性，固定肉質 ④ 使魚骨頭軟化
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
- 果蔬罐頭製作時，為防止產品變色，在殺菁液中常酌量添加下列何者？
(A) 氯化鈣 (B) 硫酸鈣 (C) 亞硝酸鈉 (D) 檸檬酸
- 下列何者不是魚丸製程中加入食鹽的目的？
① 增加黏彈性 ② 調味作用 ③ 漂白作用 ④ 抗氧化作用
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
- 有關食品添加物「亞硫酸鹽」的敘述，下列何者錯誤？
(A) 屬於氧化性漂白劑 (B) 可防止非酵素性褐變
(C) 可防止酵素性褐變 (D) 殘留量過多可能會引起過敏者哮喘
- 有關秈米、粳米及糯米之特性與用途的敘述，下列何者正確？
① 煮熟後的黏性大小依序為糯米 > 秈米 > 粳米
② 粳米是製作湯圓的主要原料
③ 秈米是製作河粉的主要原料
④ 糯米之澱粉與碘的反應呈現紫色或紫紅色
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

10. 有關花生醬及豆沙製作的敘述，下列何者正確？
①花生醬製作必須去除皮及胚芽以避免產生苦味
②花生醬添加單酸甘油酯可防止油脂分離
③豆沙製作應選擇蛋白質含量高的豆子為原料
④豆沙製作應先將豆子磨碎再加熱
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
11. 有關奶油小西餅製作及成品特性的敘述，下列何者正確？
①麵糰烤焙時，向四周擴散是因爐溫太高所致
②烤焙成品呈現龜裂現象是因油量太高所致
③原料採用糖油拌合法攪拌
④屬於鬆酥性小西餅，且配方的油量>糖量>水量
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
12. 乾酪製作過程經凝乳、壓榨去除水分、加鹽，最後經何種步驟而完成？
(A) 均質 (B) 熟成 (C) 殺菌 (D) 攪乳
13. 有關我國CAS標章的敘述，下列何者正確？
①中央主管機關為經濟部 ②標章編號的前二碼為產品類別編號
③中文名稱為中華農業標準 ④英文名稱為Certified Agricultural Standards
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
14. 有關傳統釀造食品，下列何者是單用細菌來製造？
①豆腐乳 ②納豆 ③優格 ④啤酒 ⑤味精
(A) ①②③ (B) ①③④ (C) ②③⑤ (D) ②④⑤
15. 有關製麴的敘述，下列何者正確？
(A) 原料蒸熟後，品溫須冷卻至50°C才可拌麴
(B) 製麴過程中，品溫升到45°C才須翻麴
(C) 一般僅會翻麴一次
(D) 翻麴可提供新鮮空氣並降溫散熱
16. 有關醬油醪製作之攪拌通氣次數的管理，下列何種操作最適當？
(A) 初期次數較多，中後期逐漸減少 (B) 初期次數較少，中後期逐漸增加
(C) 每日皆須攪拌通氣 (D) 全程不可攪拌通氣，以免雜菌污染
17. 有關製作米酒時，「米飯拌麴後入發酵桶，原料中間挖孔進行三天發酵」的操作，下列敘述何者正確？
①可增加空氣流通 ②為糖化步驟 ③此階段是無氧發酵 ④可產生大量酒精
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
18. 冷藏生鮮豬肉表面呈現亮麗鮮紅色，肌肉主要呈色色素的敘述，下列何者正確？
(A) 還原態(Fe^{2+})的肌紅蛋白與一氧化氮結合成亞硝基肌紅蛋白(nitrosomyoglobin)
(B) 還原態(Fe^{2+})的肌紅蛋白與氧氣結合成氧合肌紅蛋白(oxy myoglobin)
(C) 還原態(Fe^{2+})的血紅蛋白與一氧化氮結合成亞硝基血紅蛋白(nitrosohemoglobin)
(D) 還原態(Fe^{2+})的肌紅蛋白與氧氣結合成變性肌紅蛋白(metmyoglobin)

19. 下列哪一項量測器具的用途是測定罐頭的捲封厚度、寬度、蓋深及罐鉤？

(A)



(B)



(C)



(D)



20. 有關蛋黃醬的製作與其特性，下列敘述何者正確？

① 屬於 W/O 乳化型

② 利用雞蛋蛋黃或全蛋當作天然乳化劑

③ 添加醋可以抑制微生物生長

④ 一般脂肪含量為 55~60%

(A) ①②

(B) ①④

(C) ②③

(D) ③④

21. 下列何者為蔬果殺菁完全之指標酵素？

(A) 果膠分解酶

(B) 過氧化酶

(C) 多酚氧化酶

(D) 脂氧合酶

22. 有關生鮮果蔬原料低溫貯藏的敘述，下列何者正確？

(A) 冷藏柑橘的包裝袋內部塗聯苯，可預防酵素性褐變

(B) 甘藷在 0~5°C 冷藏，可預防冷傷 (chilling injury)

(C) 選擇製造冷凍生鮮果蔬原料時，以未成熟者為宜

(D) 殺菁後的水果在冷凍前進行加糖處理，可防止變色

23. 有關製作脆梅應注意事項，下列何者正確？

① 梅子原料選擇 6~7 分熟為宜

② 糖經加熱溶解後，須先冷卻才可倒入梅子中

③ 丟棄第一次浸漬糖液

④ 不可以使用粗鹽

(A) ①②③

(B) ①②④

(C) ①③④

(D) ②③④

24. 有關一般鳳梨罐頭製作程序的敘述，下列何者正確？
① 須經過脫氣、密封、殺菌等程序 ② 鳳梨罐頭屬低酸性罐頭食品
③ 須加糖液濃度為 38~40% ④ 必須採用 121 °C 高壓滅菌
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
25. 以高甲氧基果膠製備果醬時，其凝膠是因產生下列何種鍵結？
(A) 共價鍵 (B) 離子鍵 (C) 疏水鍵 (D) 氫鍵
26. 下列何種傳統水產食品不是使用魚漿為主要原料？
(A) 甜不辣 (B) 魚果 (C) 鱈魚香絲 (D) 魚糕
27. 有關鮮乳的敘述，下列何者正確？
① 均質可將乳脂肪的粒徑變小，易於形成安定的 O/W 乳化狀態
② 常以觸酶(catalase)試驗作為高溫短時間(HTST)殺菌的指標
③ 乾燥至固形物含量 4% 以下，有利於保存
④ 經超高溫瞬間(UHT)滅菌後，以無菌充填包裝即成保久乳
(A) ①③ (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
28. 有關市售水產品與水產加工製品分類的配對，下列何者正確？
① 水煮海底雞 – 水產調味煮製品 ② 天婦羅 – 水產煉製品
③ 魚鬆 – 水產調味炒製品 ④ 柴魚 – 水產冷凍製品
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
29. 以僵直過程的豬肉製作貢丸，下列敘述何者錯誤？
① 僵直時，肌肉 pH 低造成肌肉保水性差
② 僵直時，乳酸堆積造成鹽溶性蛋白質萃取佳，乳化能力高
③ 僵直後，蛋白酶作用造成肌肉軟化
④ 僵直後，蛋白酶作用造成游離脂肪酸與胺基酸增加
(A) ①③ (B) ①④ (C) ②③ (D) ②④
30. 有關傳統醬油與味噌的製作，對於食鹽使用的敘述，下列何者錯誤？
(A) 味噌發酵原料入缸壓實後，須再加入 20Be' 食鹽水
(B) 醬油製麴時，不須加入食鹽
(C) 味噌發酵原料入缸前，須先於缸底灑一層食鹽
(D) 醬油製麴入缸後，與 19~20Be' 食鹽水混合
31. 有關葡萄酒製程添加偏亞硫酸鉀($K_2S_2O_5$)的目的，下列何者正確？
① 促進糖化作用 ② 防止雜菌汙染 ③ 促進氧化作用 ④ 防止褐變產生
(A) ①③ (B) ①④ (C) ②③ (D) ②④
32. 有關利用熱風乾燥法製作香蕉乾減少褐變的敘述，下列何者正確？
① 乾燥前，原料先進行蒸氣加熱 ② 原料浸泡氯化鈣溶液
③ 原料浸泡亞硫酸溶液 ④ 降低乾燥溫度
(A) ①②③ (B) ①②④ (C) ①③④ (D) ②③④
33. 為提高醬油醪壓榨後所得生醬油的色度及香氣，下列何種處理方式最佳？
(A) 保持於 5 °C (B) 保持於 15 °C 以下並照射紫外線
(C) 加熱至 50 °C 後立即冷卻至 15 °C 以下 (D) 加熱至 85 °C 後保溫 30 分鐘

34. 有關肉製品與製作過程可能使用到設備的配對，下列何者正確？
①貢丸－絞肉機、搥漬機、充填機、包裝機
②法蘭克福香腸－絞肉機、細切機、充填機、煙燻機、包裝機
③中式香腸－絞肉機、細切機、充填機、煙燻機、包裝機
④臘肉－按摩機、熱風乾燥機、煙燻機、包裝機
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
35. 醃漬物暴露於空氣中產生黑變，下列何者為造成此現象的主要因素？
(A) 紫外光照射所造成 (B) 使用偏亞硫酸氫鈉溶液
(C) 微生物產生的硫化氫與水中的鐵作用 (D) 使用檸檬酸及醋酸溶液
36. 市售烏魚子的製作過程包括以下哪些步驟？
①煙燻 ②鹽漬 ③蒸煮 ④整型 ⑤乾燥
(A) ①②⑤ (B) ①②④ (C) ②④⑤ (D) ③④⑤
37. 有關產品的製作過程，下列何者正確？
①鹹蛋－鴨蛋洗淨→放入食鹽水→煮沸→加入酒及配料→浸漬 25~30 天
②法蘭克福香腸－後腿絞肉→加入添加物→細切乳化→加入背脂→細切乳化→充填→煙燻蒸煮
③優格－脫脂奶粉、糖、水→隔水加熱至 80°C→接菌種→培養→冷藏
④肉酥－加熱水煮後腿肉塊→肉塊撕成絲狀→肉炒至半乾→加入調味料及黃豆粉→加入熟豬油→焙炒至金黃色且具膨鬆性
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
38. 含水率 80% (濕量基準) 的生鮮柿子總重 100 公斤，經乾燥完成可得含水率 50% (濕量基準) 的柿餅，下列敘述何者錯誤？
(A) 此乾燥過程去除的水量為 30 公斤 (B) 成品柿餅重量為 40 公斤
(C) 生鮮柿子含水量為 80 公斤 (D) 不含水分的固形物為 20 公斤
39. 等體積的 20% 食鹽溶液與 40% 葡萄糖溶液，在 25°C 時的滲透壓比值為多少？(食鹽 NaCl 分子量 58.5 g/mole、葡萄糖 C₆H₁₂O₆ 分子量為 180 g/mole)
(A) 0.52 (B) 1.05 (C) 1.54 (D) 2.11
40. 有關麵食加工產品及其品質的敘述，下列何者正確？
①油脂未拌勻會導致馬拉糕無蚯蚓洞
②蔥油餅及蒸餃都屬於燙麵類
③鹼粉有助於油麵之黏彈性的增加，但不影響油麵之顏色
④蒸饅頭時，麵糰表面噴水可使成品表皮光滑
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
41. 有關奶油空心餅(泡芙)皮的製作及成品品質的敘述，下列何者錯誤？
①成品底部向上凸起是因爐溫太高且烤盤擦油太少所致
②進爐烘烤前應先噴沙拉油以防止乾裂且有助於產品膨脹
③麵糊溫度應冷卻至 60~70°C 才可分次加蛋攪拌
④成品內部缺少空囊是因麵糊糊化不足所致
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

42. 有關金華火腿製作過程使用硝酸鈉與亞硝酸鈉的敘述，下列何者正確？
① 硝酸鈉添加量較亞硝酸鈉高，是為避免產生亞硝胺
② 硝酸鈉經氧化反應可產生亞硝酸根，幫助金華火腿的醃漬呈色
③ 硝酸鈉屬於緩效性，須經長時間作用，適用於大塊肉的醃漬
④ 亞硝酸根離子與肌紅蛋白中的亞鐵離子結合產生醃漬色澤
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
43. 有關派皮及派餡製作的敘述，下列何者正確？
① 派皮麵糰製作採用冰水的主要目的是防止油脂於整形操作發生熔化
② 酥麵派皮麵糰製作應採用沙拉油
③ 奶油布丁派派餡常以動物膠為膠凍原料
④ 南瓜派派餡常以雞蛋為膠凍原料
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
44. 有關中式麵食加工之酥(油)皮類麵食的敘述，下列何者正確？
① 麵糰的筋性主要是由油皮產生
② 油皮是由中筋麵粉、水、糖、鹽及油脂所製作
③ 油酥是由高筋麵粉及 50% 油脂所製作
④ 鳳梨酥屬於酥(油)皮類產品
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
45. 小明製作蔬果汁，為使果肉安定懸浮於果汁中，除高壓均質處理外，可添加下列哪些物質作為抗沉澱劑？
① 氯化鈣 ② 羧甲基纖維素 ③ 海藻酸鈉 ④ 關華豆膠
(A) ①②③ (B) ①②④ (C) ①③④ (D) ②③④
46. 製作法蘭克福香腸時，10kg 原料肉中要含有 100ppm 的亞硝酸鈉，須添加幾公克的桃紅素(含 18% 亞硝酸鈉與 82% 食鹽)？
(A) 0.56 (B) 1.00 (C) 5.56 (D) 10.0
47. 小明自魚市場購買活的鱸魚與鯖魚後，放入同一冰箱冷藏，下列何者正確？
① 鱸魚死後的僵直至解僵時間較鯖魚長
② 鱸魚的腐敗速率較鯖魚為快
③ 鯖魚死後經僵直、解僵與自體消化期的時間較鱸魚慢
④ 鯖魚的自體消化作用較鱸魚容易發生
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
48. 小華擬將工廠生產的水產品進行凍結，下列何者使用的冷凍系統較不適合？
① 蝦仁－間接接觸式冷凍系統 ② 蒲燒鰻－液化氣體噴霧式冷凍系統
③ 虱目魚－強力送風式冷凍系統 ④ 土魷魚－浮流式冷凍系統
(A) ①③ (B) ①④ (C) ②③ (D) ②④
49. 下列何者是魚類死後，鮮度下降的同時會伴隨產生的成分？
① 腺嘌呤核苷三磷酸(ATP) ② 三甲胺(TMA) ③ 揮發性鹽基態氮(VBN)
④ 氧化三甲胺(TMAO) ⑤ 二甲胺(DMA)
(A) ①②③ (B) ②③④ (C) ②③⑤ (D) ③④⑤

50. 有關食品劣變現象與微生物的配對，下列何者錯誤？
- (A) 醃漬食品腐敗－產膜酵母 (B) 葡萄酒酸敗－金黃色葡萄球菌
(C) 羊羹變敗－黴菌 (D) 罐頭腐敗－平酸腐敗菌

【以下空白】