



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

108 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。

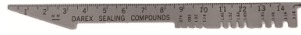
准考證號碼：□□□□□□□□

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。

- 有關新品種魷魚欲成為水產加工品的原料，下列哪些要件較不適合？
① 商品經濟價值高
② 原料需人工處理且加工程序繁雜
③ 原料需仰賴進口且價格高
④ 原料來源穩定
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
- 有關茶葉製品的製程，下列何者需應用微生物進行發酵？
(A) 龍井茶 (B) 東方美人茶 (C) 紅茶 (D) 普洱茶
- 有關禽畜產品的製作，下列敘述何者錯誤？
(A) 豬肉絨製作常加入熟豬油焙炒，使其酥鬆至最終含水量在 15% 以下
(B) 臘肉常選用豬腹脇肉，經醃漬、乾燥及煙燻而成
(C) 加糖煉乳為原料乳添加 15~16% 蔗糖，經加熱及真空濃縮後，製品含蔗糖量約 40~45%
(D) 以食鹽水浸漬法製作鹹蛋時，蛋黃凝固是因為食鹽滲透進去所造成
- 有關蛋製品與其加工特性的配對，下列何者錯誤？
(A) 皮蛋－凝膠性 (B) 蛋黃醬－乳化性
(C) 茶葉蛋－凝固性 (D) 海綿蛋糕－凝固性
- 下列哪二項屬於特用農產食品加工？
① 甘蔗糖加工 ② 菇類加工 ③ 竹類加工 ④ 可可加工
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
- 有關真空按摩機(massager)或滾動器(tumbler)在肉製品的應用，下列何者錯誤？
(A) 可增加肌原纖維蛋白質的溶出
(B) 降低蒸煮製成率
(C) 配合低溫操作可降低微生物生長與油脂氧化
(D) 多使用在經醃漬或注射醃漬液的大塊肉(例如：臘肉、金華火腿)
- 蝦米製程使用鹽水殺菁的主要目的，下列何者正確？
① 去除蝦子的紅色色素 ② 使肌肉硬化，便於去殼
③ 破壞酵素，保持鮮度 ④ 調味作用
(A) ①③ (B) ②③ (C) ②④ (D) ③④
- 有關牛乳使用的殺菌方法與條件之配對，下列何者正確？
① LTLT-63°C，30 秒
② LTLT-63°C，30 分
③ HTST-72°C，15 分
④ HTST-72°C，15 秒
⑤ UHT-130~150°C，2~5 分
(A) ①③ (B) ①⑤ (C) ②④ (D) ④⑤
- 下列哪一種澱粉不但可用於製作外皮透明的水晶餃，還可提高煉製品的柔軟性？
(A) 玉米澱粉 (B) 米澱粉 (C) 樹薯澱粉 (D) 小麥澱粉

10. 某生測定鳳梨罐頭內的真空度及內容物糖度，會用到下列哪二項量測器具？

- ① ② ③ ④



- (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

11. 某生擬製作糖度 15 % 的梨子果汁罐頭 (350 公克)，每罐需使用糖度 12 % 的梨子原汁多少公克，及需加入多少公克蔗糖 (純度 100 %) ?

- (A) 梨子原汁 335.3 公克、蔗糖 14.7 公克 (B) 梨子原汁 325.6 公克、蔗糖 24.4 公克
(C) 梨子原汁 338.1 公克、蔗糖 11.9 公克 (D) 梨子原汁 341.2 公克、蔗糖 8.8 公克

12. 某生製作傳統豆花，下列敘述何者正確？

- ① 添加熟(燒)石膏製作的產品品質優於生石膏
② 添加紅心甘藷粉可使產品光滑細緻
③ 豆花起泡現象是因為沖倒豆汁太慢所致
④ 石膏添加量不足會導致產品有豆腐水滲出的現象

- (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

13. 某生以圓型烤模製作戚風蛋糕，下列敘述何者正確？

- ① 蛋白可以打發是因為含有球蛋白及黏液蛋白
② 蛋白打發過程添加塔塔粉可降低蛋白鹼性
③ 蛋白打發時，最理想的加糖量為蛋白量的三分之一
④ 蛋糕烤焙出爐後應正放，不可以倒扣

- (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

14. 有關鹽藏之食品保藏方法，下列敘述何者正確？

- ① 鹽濃度提高可降低食品滲透壓，使細胞脫水
② 鹽藏方法可降低水活性，以達食品保藏之目的
③ 加酸降低食品 pH 值，可降低微生物的耐鹽性
④ 2% 的食鹽濃度即可抑制所有腐敗菌生長

- (A) ①② (B) ①③ (C) ②③ (D) ③④

15. 有關乳製品，下列何者在製造過程中會使用到濃縮處理？

- (A) 煉乳 (B) 乳酪 (C) 乾酪 (D) 乳油

16. 有關香腸製品，下列何者需經發酵製程？

- (A) 維也納(Vienna)香腸 (B) 中式生鮮香腸
(C) 沙拉米(salami)香腸 (D) 法蘭克福香腸

17. 有關乳製品的製程，下列敘述何者正確？
- ① 生乳先經過加熱殺菌後，再將乳脂肪均質成 O/W 乳化狀態的鮮乳
 - ② 牛乳以凝乳酶作用，使酪蛋白凝固沉澱而製成乾酪
 - ③ 生乳經加熱殺菌及減壓濃縮後，進行噴霧乾燥可製得奶粉
 - ④ 酸酪乳(優格)主要使用異型發酵菌產生乳酸，達到蛋白質等電點而凝固，並產生特殊風味
 - ⑤ 冰淇淋製作過程可加入褐藻酸鈉作為乳化劑，使其質地細緻滑潤
- (A) ①⑤ (B) ②③ (C) ②⑤ (D) ③④
18. 某生以糖油拌合法製作奶油小西餅，有關原料的攪拌添加順序，下列何者所製作的產品品質最好？
- ① 蛋
 - ② 奶水
 - ③ 過篩的高筋麵粉及香草粉拌勻
 - ④ 奶油、白油、細砂糖、糖粉及鹽打散至鬆發
- (A) ①②③④ (B) ②①③④ (C) ③②①④ (D) ④①②③
19. 某生製作發糕，已知使用 700 公克低筋麵粉，所得發糕成品重為 5206 公克，下列何者正確？(發糕配方：二號砂糖 75%、水 95%、低筋麵粉 35%、在來米粉 65%、發粉 4%)
- ① 二號砂糖重 616 公克
 - ② 每碗放入原料 130 公克，若不考慮損耗可製作 42 碗
 - ③ 製成率 95%
 - ④ 蒸煮過程必須掀開蓋子及加冷水，否則無法產生裂紋
- (A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
20. 某甲打開真空包裝的新鮮牛排後不久，牛排表面顏色開始變化成亮麗鮮紅色，有關肌肉呈色色素的變化，下列敘述何者最正確？
- (A) 由氧合肌紅蛋白還原成肌紅蛋白
 - (B) 由肌紅蛋白氧合成氧合肌紅蛋白
 - (C) 由亞硝基肌紅蛋白還原成氧合肌紅蛋白
 - (D) 由變性肌紅蛋白氧化成肌紅蛋白
21. 有關魚類原料的特性，下列敘述何者正確？
- (A) 魚體死後的腺嘌呤核苷三磷酸(ATP)分解產生磷酸並釋出氫離子，會造成 pH 值降低與肌肉變硬
 - (B) 魚肉自體消化作用較畜肉慢，所以較易腐敗
 - (C) 捕撈時經過激烈掙扎的魚體，乳酸蓄積會增加，導致僵直期變長
 - (D) 當魚肉的胺基酸被分解成小分子(例如：氨、三甲胺)，屬於自體消化期
22. 某生製作草莓果醬，可利用下列哪些方法作為濃縮終點的判定？
- ① 用糖度計測量，達 65⁰Brix 以上即達終點
 - ② 用溫度計測量，在 104~105℃即達終點
 - ③ 滴數滴果醬於冷水，果醬浮於水面即判定為終點
 - ④ 以果醬攪拌棒舀取，若成漿狀流下即表示濃縮完成
- (A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④

23. 有關食品加熱殺菌方法：
低溫長時殺菌法(LTLT)、高溫短時殺菌法(HTST)、超高溫瞬間殺菌法(UHT)，下列敘述何者錯誤？
(A) LTLT 與 HTST 皆可將食品中的病原菌殺滅
(B) LTLT 與 HTST 若應用在鮮奶，採 LTLT 的產品品質較佳
(C) UHT 配合無菌包裝作業系統，其產品可在室溫下保存數月之久
(D) 採 HTST 生產的產品，須配合冷藏方式才能貯存 10~14 天
24. 有關以旗魚製作魚丸的過程，不需要使用下列何種食品機械？
① 焙炒機 ② 搗潰機 ③ 粉碎機 ④ 絞肉機
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
25. 某生製作甜酒釀，添加「白殼」的主要用途為何？
(A) 促進發酵 (B) 減少澀味 (C) 幫助澄清 (D) 增加氧氣
26. 有關畜產屠體低溫下的操作處理，下列敘述何者正確？
(A) 預冷室設定的條件為溫度 0°C，相對溼度 62~68%
(B) 屠體於預冷期間的熟成作用完全停止
(C) 預冷處理可去除僵直熱
(D) 分切後肉品凍結溫度維持在 -10°C
27. 為預防現榨果汁之維生素 C 被破壞，可配合下列何種處理？
① 加熱 ② 加檸檬汁 ③ 加氯化鈣 ④ 加冰
(A) ①② (B) ①③ (C) ②③ (D) ②④
28. 有關蒟蒻加工，下列敘述何者正確？
① 蒟蒻屬於塊莖類
② 蒟蒻粉可吸收 30~40 倍的水
③ 蒟蒻凍製作最常使用的鹼液是氫氧化鉀
④ 葡甘露聚糖 (glucomannan) 是蒟蒻之碳水化合物之主成分，為非水溶性纖維
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
29. 有關酒類產品的製程，下列何者是採用並行複式發酵法？
① 清酒 ② 紹興酒 ③ 啤酒 ④ 葡萄酒 ⑤ 白蘭地
(A) ①② (B) ②③ (C) ③④ (D) ④⑤
30. 市售常見水產品與水產乾燥製品分類的配對，下列何者正確？
① 魷魚乾—煮乾加工品 ② 乾海參—素乾加工品
③ 烏魚子—鹽乾加工品 ④ 柴魚—燻乾加工品
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
31. 有關以玻璃瓶製作米酒的糖化步驟，對於瓶口應如何處理，下列何者最適當？
(A) 裝上水封裝置不可通氣 (B) 蓋上蓋子轉緊密封不可通氣
(C) 蓋上紗布綁緊保持通氣 (D) 開放不加蓋保持通氣
32. 有機酸可抑制醃漬物的腐敗菌，有關其抗菌力的強度順序，下列何者正確？
(A) 蘋果酸>醋酸>乳酸>檸檬酸>酒石酸
(B) 乳酸>醋酸>檸檬酸>蘋果酸>酒石酸
(C) 醋酸>乳酸>蘋果酸>酒石酸>檸檬酸
(D) 檸檬酸>乳酸>醋酸>蘋果酸>酒石酸

33. 有關水果之果膠質，下列敘述何者正確？
①原果膠、果膠及果膠酸都是果膠質
②果膠的主要成分為半乳糖酮酸
③過熟水果之果膠會轉變成果膠酸
④高甲氧基果膠之酸化度為 50% 以上
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
34. 有關番茄加工時，下列何者是採熱破碎處理的目的？
①增加果汁澄清晰度 ②增加果膠被分解 ③增加果膠萃取量 ④提高果汁黏稠度
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
35. 有關果蔬汁的濃縮方法，下列敘述何者正確？
①膜過濾濃縮法設備成本低，膜孔易產生阻塞
②加熱蒸發濃縮法比冷凍濃縮法省能源
③加熱蒸發濃縮法使用較高的操作溫度，對成品品質影響大
④冷凍、加熱蒸發及膜過濾等濃縮法，都是物理性方法
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
36. 有關食品凍結的特性及處理，下列敘述何者正確？
①當食品中心溫度通過最大冰晶生成帶的範圍時，表示有 100% 水分結成冰晶
②若食品的冰結點為 -2°C ，當品溫降至 -5°C 時，冰結率為 60%
③以液化氣體噴霧式冷凍系統處理的食品，通過最大冰晶生成帶的時間皆超過 30 分鐘
④當食品的冰結率是 100% 時，此時的溫度稱為共晶點
(A) ①③ (B) ①④ (C) ②③ (D) ②④
37. 有關產膜酵母對醃漬物品質的影響，下列敘述何者正確？
(A) 會消耗醃漬液的酒精 (B) 抑制腐敗菌增殖提高保存性
(C) 會使醃漬物 pH 值下降 (D) 在醃漬液表面產生黑色薄膜
38. 某生作罐頭捲封檢查，下列敘述何者錯誤？
(A) 利用捲封測微計，可測定罐頭捲封厚度及捲封寬度
(B) 罐頭皺紋度依蓋鈎長度分為五級，是判斷捲封緊度的主要因素之一
(C) 以視覺及觸覺觀察捲封周圍之外觀，是否有切罐及滑罐等疑似捲封不良的現象
(D) 所有捲封鈎疊率不得少於 45%
39. 有關煙燻魚肉的製作，下列敘述何者正確？
①最適當的煙燻製作順序為：取魚肉 → 蒸煮 → 鹽漬 → 風乾 → 煙燻 → 成品
②煙燻的主要成分為醛、酚類、有機酸等
③在臺灣，鯊魚不作為加工原料
④煙燻對魚肉具有抗氧化效果
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
40. 常見耐高溫高壓的殺菌袋是由三層不同的材質組成，由外至內(食品接觸面)的組合方式，下列何者最適當？
①聚乙烯膜 (PE) ②聚丙烯膜 (PP) ③聚酯膜 (PET) ④紙 ⑤鋁箔
(A) ①④③ (B) ①⑤③ (C) ②⑤③ (D) ③⑤②

41. 有關影響罐頭真空度的因素，下列敘述何者錯誤？
 (A) 脫氣時，罐頭中心溫度越高，真空度越大
 (B) 罐頭填充量越少，上部空隙越大，真空度越高
 (C) 高酸性食品會與馬口鐵發生作用產生二氧化碳，降低真空度
 (D) 鮮度低的食品易分解產生氣體，降低真空度
42. 某生自冷凍庫取出一包塑膠袋包裝的石斑魚肉塊，其外觀有乾燥及褐變現象，下列敘述何者正確？
 ① 可使用真空包裝加以預防
 ② 自體消化作用所導致
 ③ 此現象稱為凍燒
 ④ 採慢速凍結法可預防此現象發生
 (A) ①② (B) ①③ (C) ②③ (D) ③④
43. 添加冷開水是製作米酒的重要步驟，下列敘述何者正確？
 ① 添加量約為原料米 3 倍重
 ② 若添加量太少，總酒精收量會減少
 ③ 在米蒸煮後立即添加
 ④ 主要目的為冷卻
 (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
44. 有關雞蛋新鮮度的判定，下列敘述何者正確？
 (A) 蛋白係數約 0.106，蛋白高度愈高，新鮮度愈高
 (B) 蛋殼愈光滑明亮，新鮮度愈高
 (C) 氣室直徑在 15~20mm，深度在 3mm 以上，表示蛋白與蛋黃愈濃厚，新鮮度愈高
 (D) 帶殼全蛋的比重在 1.01~1.02，新鮮度高
45. 有關傳統酒類的製程，下列何者採用麥芽作為糖化酵素來源？
 ① 啤酒 ② 威士忌 ③ 紹興酒 ④ 高粱酒
 (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
46. 某生製作法蘭克福香腸，12 公斤原料肉添加 12 公克桃紅素(含 18% 亞硝酸鈉與 82% 食鹽)，此時肉中亞硝酸鈉與其產生亞硝酸根離子濃度的理論值分別為多少 ppm？
 (A) 100、66.7 (B) 105、70 (C) 120、80 (D) 180、120
47. 有關麵糊類小西餅配方之油量、糖量及水量的比較，下列何者正確？
 ① 軟性小西餅配方的油量 > 糖量 > 水量
 ② 鬆酥性小西餅配方的水量 > 油量 > 糖量
 ③ 脆硬性小西餅配方的糖量 > 油量 > 水量
 ④ 酥硬性小西餅配方的油量 = 糖量 > 水量
 (A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
48. 有關傳統豆豉的製程，下列敘述何者正確？
 ① 臺灣大多以黑豆為原料
 ② 製麴時，須於黑豆表面長出黃綠色孢子較佳
 ③ 製麴完成後，直接將黑豆麴拌其重量 30% 的食鹽混勻入缸
 ④ 入缸壓實後，倒入 B'e 19~20 食鹽水蓋過表面，加蓋密封於日光下曝曬發酵
 (A) ①② (B) ①②③ (C) ①③④ (D) ①②③④

49. 有關水產調味加工品的特性與主要製程，下列敘述何者錯誤？
- (A) 海苔醬製程：海菜→水洗→瀝乾→調味→佃煮→裝罐
 - (B) 佃煮是水產原料加入醬油和砂糖為主的調味液，以高溫煮至水分約 5~10% 為止
 - (C) 旗魚鬆製程：旗魚→前處理→鹽漬→蒸煮→採肉細碎→翻炒→魚胚→加調味料翻炒→成品
 - (D) 魚酥的纖維較魚鬆短，但含油量較高
50. 有關小麥及麵粉的特性，下列敘述何者不正確？
- ① 手握時，低筋麵粉較高筋麵粉易結糰，且不易分散
 - ② 小麥磨粉前的調濕及加溫處理，其主要目的為熟成
 - ③ 麵粉中破損澱粉量愈多，愈易吸水膨潤且糊化快
 - ④ 高筋麵粉之灰分含量低於低筋麵粉
- (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

【以下空白】