

107 學年度四技二專統一入學測驗

食品群專業(一) 試題

- 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。

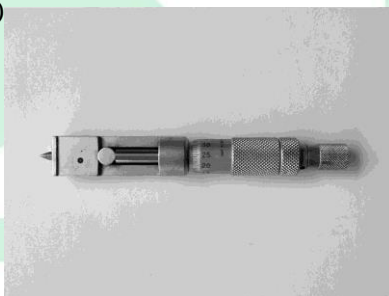
8. 有關食品添加物「亞硫酸鹽」的敘述，下列何者錯誤？
(A)屬於氧化性漂白劑 (B)可防止非酵素性褐變
(C)可防止酵素性褐變 (D)殘留量過多可能會引起過敏者哮喘。
9. 有關秈米、粳米及糯米之特性與用途的敘述，下列何者正確？(1)煮熟後的黏性大小依序為糯米 > 秈米 > 粳米；(2)粳米是製作湯圓的主要原料；(3)秈米是製作河粉的主要原料；(4)糯米之澱粉與碘的反應呈現紫色或紫紅色
(A)12 (B)13 (C)24 (D)34。
10. 有關花生醬及豆沙製作的敘述，下列何者正確？(1)花生醬製作必須去除皮及胚芽以避免產生苦味；(2)花生醬添加單酸甘油酯可防止油脂分離；(3)豆沙製作應選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. 有關製麩的敘述，下列何者正確？
(A)原料蒸熟後，品溫須冷卻至 50°C 才可拌麩
(B)製麩過程中，品溫升到 45°C 才須翻麩
(C)一般僅會翻麩一次
(D)翻麩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，以免雜菌汙染。
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(oxymyoglobin)
 (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. 下列何者為蔬果殺菌完全之指標酵素？
 (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)醬油製麩時，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)醬油製麩入缸後，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、搥潰機、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→加入熱豬油→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 58.5g/mole、葡萄糖 C₆H₁₂O₆ 分子量為 180g/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,10 kg 原料肉中要含有 100 ppm 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。

【解答】

1.(D) 2.(B) 3.(C) 4.(B) 5.(B) 6.(D) 7.(D) 8.(A) 9.(D) 10.(A)
11.(D) 12.(B) 13.(C) 14.(C) 15.(D) 16.(A) 17.(A) 18.(B) 19.(B) 20.(C)
21.(B) 22.(D) 23.(A) 24.(B) 25.(D) 26.(B) 27.(B) 28.(C) 29.(D) 30.(A)
31.(D) 32.(C) 33.(D) 34.(C) 35.(C) 36.(C) 37.(C) 38.(A) 39.(C) 40.(A)
41.(A) 42.(送分) 43.(B) 44.(A) 45.(D) 46.(C) 47.(B) 48.(B) 49.(C) 50.(B)

