

108 學年度四技二專統一入學測驗

食品群專業(一) 試題

- 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)豬肉絨製作常加入熱豬油焙炒,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。

8. 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。
9. 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？
- (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. 某生製作發糝，已知使用 700 公克低筋麵粉，所得發糝成品重為 5206 公克，下列何者正確？(發糝配方：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 65°Brix 以上即達終點；(2)用溫度計測量，在 104~105°C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)葡甘露聚醣 (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)罐頭皺紋度依蓋鉤長度分為五級，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)所有捲封鉤疊率不得少於 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)燻煙的主要成分為醛、酚類、有機酸等；(3)在臺灣，鯊魚不作為加工原料；(4)燻煙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)，此時肉中亚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)製麩時，須於黑豆表面長出黃綠色孢子較佳；(3)製麩完成後，直接將黑豆麩拌其重量 30% 的食鹽混勻入缸；(4)入缸壓實後，倒入 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→濾乾→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。

【解答】

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