



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

111 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及姓名，考完後將「答案卡(卷)」及「試題」一併繳回。

准考證號碼： 姓名：_____

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼及姓名，再翻閱試題本作答。

- 有關蜜餞生產工廠製作鳳梨蜜餞時，最不可能使用的設備為下列何者？
(A) 熱風乾燥機 (B) 糖度計 (C) 二重釜 (D) 均質機
- 有關果糕加工方法的敘述，下列何者正確？
① 含皮果糕一般以柑橘類、柳橙為原料
② 果糕產品為透明果凍中含果皮之薄片懸浮
③ 果皮在熱水中煮沸後換水，反覆煮沸，以去除果膠
④ 果汁中加入原料 20% 的細切片，直接加糖煮沸濃縮
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
- 下列何種維生素擔任酵素作用的「輔酶」角色？
(A) 維生素 A (B) 維生素 B 群 (C) 維生素 E (D) 維生素 K
- 用於無菌包裝系統包材殺菌的藥劑，下列何者正確？
(A) 過氧化氫 (B) 酒精 (C) 甲醛 (D) 次氯酸水
- 麵包的品質鑑定及評分標準，下列何者錯誤？
(A) 外表部份佔 30 分 (B) 內部部份佔 70 分
(C) 一個標準麵包分數不可低於 60 分 (D) 一個標準麵包很難達 95 分以上
- 有關水產罐頭製品加工原理的敘述，下列何者錯誤？
(A) 脫氣可以預防加熱過程內壓過大造成罐頭變形或破裂
(B) 密封可以有效隔絕容器內外之氣體與微生物
(C) 加熱殺菌以殺死腸炎弧菌屬 (*Vibrio spp.*) 的芽孢為目標
(D) 脫氣可以減少金屬容器內層的金屬腐蝕
- 大豆中含有何種物質，有預防心血管疾病的功效？
(A) 脂質氧化酶 (B) 異黃酮 (C) 胰蛋白酶抑制劑 (D) 皂素
- 有關營養素的敘述，下列何者正確？
① 醣類攝取不足，以脂肪酸為主要能量來源時，體內易產生酮體
② 魚、肉、蛋、豆類是蛋白質的主要攝取來源
③ 沙拉油中含有的亞麻油酸屬於單元不飽和脂肪酸
④ 菸鹼酸、生物素、葉酸、泛酸等四種維生素不易溶於水，但易溶於非極性的有機溶劑中
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
- 李同學以直接發酵法製作麵包時，使用 3% 酵母，基本發酵時間為 2 小時，在相同操作條件下，基本發酵時間改為 5 小時，則酵母用量應調整為多少？
(A) 1.0% (B) 1.2% (C) 1.4% (D) 1.6%
- 依衛福部現行法規規定，下列何者為過敏原食物？
(A) 大豆及其製品 (B) 米及其製品 (C) 葡萄及其製品 (D) 茶及其製品
- 有關利用紅藻加工製成之海藻類製品，下列何者正確？
① 海藻酸 ② 昆布糖 ③ 鹿角菜膠 ④ 洋菜
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
- 鬆餅 (Puff pastry) 的製作，下列敘述何者錯誤？
(A) 屬於裹入油麵糰 (B) 摺疊次數可以 3 摺法 3 次或 4 次
(C) 可用冰水降低麵糰溫度 (D) 添加鹼水減低麵糰筋性

13. 有關市售味精 (Monosodium glutamate) 特性及其加工的敘述，下列何者正確？
 ① 利用麵筋加硫酸於 120°C 下分解，產生麩胺酸成分
 ② 以澱粉、糖蜜為碳源，銨鹽為氮源，進行發酵生產麩胺酸
 ③ 利用酵母菌 (*Saccharomyces cerevisiae*) 發酵生產麩胺酸
 ④ 利用發酵法生產麩胺酸，收量可達用糖量的 50%
 (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
14. 有關魚介類死後變化的敘述，下列何者正確？
 (A) 魚介類死後因體內產生乳酸與磷酸，導致 pH 值降低，酸度減少
 (B) 洄游性魚類之死後僵直至解僵之時間較底棲魚類長
 (C) 洄游性魚類之死後自體消化作用較底棲魚類容易發生
 (D) 一般洄游性魚類之死後腐敗速率較底棲魚類慢
15. 某工廠生產市售純釀醬油，加工過程使用下列哪些設備最為適當？
 ① 高壓釜 ② 酒精比重計 ③ 壓榨機 ④ 蒸餾器 ⑤ 細切機 ⑥ 鹽度計
 (A) ①③⑤ (B) ①③⑥ (C) ②④⑤ (D) ②④⑥
16. 有關食品發酵製備過程中氧氣對其加工影響的敘述，下列何者正確？
 ① 產酒精之酵母菌在有氧狀態下才進行酒精發酵
 ② 乳酸菌在嫌氣發酵狀態下才能發酵產生乳酸及其他有機酸
 ③ 醋酸菌在無氧狀況下可將酒精氧化產生醋酸
 ④ 高粱酒原料固態發酵時，成熟麴塊列置於空氣流通之麴庫
 (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
17. 某生欲製作水果醋，發現廚房沒有砂糖只剩葡萄糖，故在發酵桶內添加了 100 公克葡萄糖，理論上此添加的糖經發酵後會產生 X 公克酒精與 Y 公克醋酸，則 X 與 Y 數值最接近下列何者？
 (A) X = 51.1；Y = 66.7 (B) X = 51.1；Y = 130
 (C) X = 56；Y = 72.8 (D) X = 56；Y = 100.8
18. 有關水產品低溫貯藏法及其特性的敘述，下列何者正確？
 (A) 魚體凍結後，浸漬抗壞血酸，可避免魚體產生氧化現象
 (B) 避免冰衣剝離，可在浸泡的冰水中添加羧甲基纖維素強化包冰衣效果
 (C) 食品中心溫度通過最大冰晶生成帶時間，在 30 分鐘以內為緩慢凍結
 (D) 凍燒為魚類在凍結貯藏中，其蛋白質受酵素分解並進行氧化作用之現象
19. 依「每日飲食指南」，國人每日飲食建議攝取量及選擇之注意事項，下列何者錯誤？
 (A) 依各人體位活動度
 (B) 依自己熱量需求
 (C) 同類食物可替換，以達到均衡
 (D) 食物選擇應考慮單一性，具高營養密度的食物
20. 有關市售肉品加工的敘述，下列何者正確？
 (A) 薩拉米香腸 (Salami) 係經過乳酸菌發酵的香腸，具有獨特的香味與酸味
 (B) 臘肉係以豬後腿肉為原料製作，為縮短醃漬時間，常使用乳化醃漬法
 (C) 法蘭克福香腸由於製作時間較短，多加入速效性的硝酸鹽作為保色劑
 (D) 5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉為肉品加工用的結著劑，可增加肉之保水性

21. 造成奶油空心餅，成品內部缺少空囊之原因？
(A) 麵糊糊化不足 (B) 麵糊太稀 (C) 麵糊太硬 (D) 爐溫太低
22. 有關米澱粉的生產過程中去除蛋白質的敘述，下列何者正確？
(A) 以亞硫酸液處理 (B) 以鹼液處理
(C) 加水打成米漿糰再水洗分離 (D) 原料磨漿直接沉澱分離
23. 有關市售貢丸加工流程的敘述，下列何者正確？
(A) 原料肉應選擇鮮度良好的腹脇肉，製得的產品之品質較佳
(B) 食鹽加入豬背脂中，先進行搗潰，隨後加入豬肉細切乳化
(C) 搗潰及乳化過程，肉品溫度應維持在 20°C 左右，獲得製品之彈性較佳
(D) 肉漿成型後，以 85°C 水煮至產品中心溫度達 72°C 即可
24. 有關水產素乾品加工製程的敘述，下列何者正確？
(A) 風鰻：原料 → 脫鱗 → 去軟骨 → 脫除血液 → 乾燥 → 成品
(B) 魚翅：原料 → 乾燥 → 燻蒸 → 發花 → 成品
(C) 魷魚：原料 → 浸抗氧化劑 → 竹片撐身 → 冷風乾燥 → 成品
(D) 紫菜片：原料 → 切碎 → 流澆 → 乾燥 → 電熱再乾燥 → 成品
25. 有關市售乳品的特性與加工的敘述，下列何者正確？
(A) 均質 (Homogenization) 處理可將乳油分離，用於製作低脂鮮乳
(B) 羊乳的脂肪中含有許多辛酸 (C_{8:0}) 及癸酸 (C_{10:0})，使羊乳帶有特殊之風味
(C) 為保留風味及營養，保久乳應以 HTST (High temperature short time) 法進行殺菌
(D) 乳粉進行噴霧乾燥時，入口處空氣溫度約 180 ~ 230°C，乳粉品溫約 150°C，故可瞬間乾燥成粉末
26. 有關目前允許進口臺灣之基因改造食品原料，下列何者正確？
(A) 大豆、玉米、小麥、黑豆與棉花 (B) 大豆、玉米、甜菜、棉花與油菜
(C) 大豆、玉米、小麥、毛豆與花生 (D) 大豆、玉米、甜菜、黑豆與油菜
27. 傳統金華火腿的製作流程如下：原料處理 → 預冷 → 醃腿 → 浸洗 → 整形 → 乾燥與鹽分平衡 → _____ → 成品，空白處 (即 _____) 流程，最合適為下列何者？
(A) 水煮定型 (B) 熟成發酵 (C) 硬化處理 (D) 按摩處理
28. 有關嗜好性食品的特性與加工的敘述，下列何者正確？
① 碧螺春的發酵程度較文山包種茶者為高
② 半發酵茶製程中，揉捻可使茶葉定型、泡茶時茶液能快速溶出
③ 白毫烏龍茶的製程如下：茶葉 → 炒菁 → 日光萎凋 → 室內萎凋 → 悶置 → 揉捻 → 乾燥 → 成品
④ 咖啡生豆本身並無特別香氣，必須經過焙炒後才能產生香氣與風味
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
29. 小明以 150 毫升沸水沖泡 3 公克茶葉，靜置五分鐘後，獲得茶湯顏色為黃綠色，則所使用的茶葉最有可能為下列何者？
(A) 普洱 (B) 龍井 (C) 東方美人 (D) 鐵觀音

30. 有關水產煉製品特性及其加工的敘述，下列何者正確？
① 魚肉透過水漂(Washing)去除具有腥臭味之三甲基胺、尿素等含氮化合物
② 水漂過程需使用冰水，pH 值宜控制在鹼性，以減少蛋白質變性
③ 魚漿形膠(Setting)過程處於 50~70°C 以上，會導致最終成品保水性不佳
④ 水漂過程在水中加入 0.3% 磷酸鹽，可助於魚肉脫水
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
31. 壓縮機冷凍循環經過冷凝器進入膨脹閥前，冷媒是屬於何種狀態？
(A) 高壓液態 (B) 低壓液態 (C) 高壓氣態 (D) 低壓氣態
32. 小華分析某食品乾燥過程之含水率及乾燥速率的變化如表(一)，則下列敘述何者正確？

表(一)

乾燥時間(hr)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
含水率(%)	80	65	50	35	20	18	16	14	12	11	10	9	8	7	6	5
乾燥速率 (kg/min/kg D.M.)	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	5.8	4.6	3.4	2.2	1.9	1.6	1.3	1.0	0.7	0.4	0.1

- (A) 於乾燥時間第 4 小時，該食品到達其臨界含水率約 20%
(B) 於乾燥時間 0~8 小時，為該食品的恆率乾燥期
(C) 該食品於乾燥時間第 10 小時開始進入第一減率乾燥期
(D) 於乾燥時間 10~15 小時，該食品表面水分的蒸發量與內部水分的擴散量達到平衡
33. 有關畜產品加工的敘述，下列何者錯誤？
(A) 鮮乳油(Cream)係以生乳或鮮乳為原料，經分離、提製、殺菌後供食用之油脂，屬於 O/W 型製品
(B) 沙拉醬的製作程序如下：蛋黃→加入糖、鹽攪拌→交替加入植物油、醋攪拌乳化→過濾→充填→成品
(C) 製作豬肉酥時，可能使用的材料有豬肉、食鹽、醬油、砂糖、味精、豬油、黃豆粉、胡椒粉、甘草粉、五香粉、肉桂粉
(D) 熱狗製程中，煙燻之目的為增加產品的風味、保存性、肉色美觀及防止製品氧化酸敗
34. 食品工廠中滅火器的使用方法，下列何者正確？
(A) 提起滅火器→拉開插梢→握下手壓柄→瞄準火源底部→向火源左右掃射
(B) 提起滅火器→瞄準火源底部→握下手壓柄→拉開插梢→向火源左右掃射
(C) 提起滅火器→瞄準火源底部→拉開插梢→握下手壓柄→向火源左右掃射
(D) 提起滅火器→拉開插梢→瞄準火源底部→握下手壓柄→向火源左右掃射
35. 有關危害分析重要管制點(HACCP)的敘述，下列何者錯誤？
(A) 執行 HACCP 系統須落實五大原則
(B) 確保提供太空人之食品的安全管制措施
(C) CCP 是重要管制點的簡稱
(D) 藉預防控制確保成品之安全
36. 有關蛋品特性與加工的敘述，下列何者錯誤？
① 將雞蛋打開放於平板上，若蛋黃扁平、濃厚蛋白量少，表示為不新鮮蛋品
② 蛋黃中含有天然的乳化劑-卵磷脂，故常被應用於蛋黃醬及沙拉醬的製作
③ 液蛋在乾燥前去除游離葡萄糖，主要是減少酵素性褐變反應，提升蛋粉品質
④ 雞蛋凍結至零下 6°C，經解凍後蛋白會失去流動性，無法恢復原狀
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

37. 有關市售乳品加工的敘述，下列何者錯誤？
(A) 製作乳粉時，通常先將牛乳濃縮至固形物含量約 40～50% 後，再進行乾燥處理
(B) 冰淇淋中添加明膠之目的係作為安定劑，使產品於冷凍貯藏時避免冰晶形成
(C) 乳清蛋白為製作乾酪時的副產品，可利用超過濾處理、濃縮及噴霧乾燥後製得
(D) 莫札瑞拉乾酪 (Mozzarella cheese) 係以牛乳為原料，利用細菌進行熟成後獲得之乾酪
38. 食品中由酵素所引起品質變化的敘述，下列何者正確？
(A) 蛋白質變性 (B) 自家消化作用 (C) 油脂自氧化反應 (D) 梅納反應
39. 有關作為果實果膠質含量的簡易判斷法，是利用混合何種溶劑，來作觀察其沉澱狀態？
(A) 乙醚 (B) 正己烷 (C) 丙酮 (D) 95% 酒精

40. 小美同學欲製作 40 個地瓜球，每個生重為 20 公克，其配方烘焙百分比如表(二)所示，在不考慮損耗情形下，則地瓜(X)、糯米粉(Y)及砂糖(Z)用量依序為多少？

- (A) 100、440、260
(B) 200、440、160
(C) 300、340、160
(D) 300、440、60

表(二)

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
地瓜	100	X
糯米粉	220	Y
砂糖	80	Z

41. 有關畜產品的特性與加工的敘述，下列何者錯誤？
(A) 天然奶油製程中，接種乳酸菌可使乳油產生相的轉變，由原來 O/W 轉變成 W/O 乳化狀態
(B) 重組肉 (Restructured meat product) 是以禽畜肉或魚肉為原料，經組合、黏著或壓型而成的產品
(C) 傳統鹹蛋的製程如下：紅土與鹽、水拌成糊狀 → 鴨蛋外殼塗抹紅土 → 夏天醃製約 30 天 → 洗去紅土 → 生鹹蛋
(D) 製作漢堡排使用的材料有食鹽、胡椒粉、瘦肉、肥肉、洋蔥、蛋白、沙拉油、砂糖、味精
42. 有關蔬果罐頭製作與檢查使用器具的用途配對，下列何者正確？
① 蒸籠—脫氣
② 真空計—上部空隙
③ 捲封測微器—測罐鉤長度
④ 二重捲封機—罐頭開罐檢查
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
43. 有關乾燥原理的敘述，下列何者正確？
① 微波乾燥為食品非極性分子受電場作用，產生激烈振動，因摩擦而生熱
② 泡沫層乾燥為利用形成泡沫層而擴大乾燥表面積，再以熱風加熱乾燥
③ 遠紅外線乾燥為照射在食品表面會轉化為熱，不具備內部滲透作用
④ 加壓乾燥為含水分 15～40% 的食品，在高壓下加熱至高溫後，突然開放於較低壓狀態時，產生水分瞬間蒸發
(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④

44. 有關鹽漬蔬果中，微生物的消長或其影響之敘述，下列何者正確？
 ① 低鹽下發酵初期，乳酸菌迅速生長產生乳酸
 ② 於 5～8% 食鹽下，乳酸菌及腐敗菌皆易生長
 ③ 醃漬物暴露於空氣中，莢膜細菌會造成其表面滑溜現象
 ④ 黴菌分泌的轉化酶會造成鹽漬物之組織軟化現象
 (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
45. 有關以食鹽醃漬蔬菜過程中，醃漬液主要菌相在初期、後期與保存期的變化，下列何者正確？
 (A) 乳酸球菌 → 乳酸桿菌 → 乳酸桿菌與酵母菌
 (B) 乳酸桿菌 → 乳酸球菌 → 乳酸球菌與酵母菌
 (C) 產膜酵母 → 乳酸桿菌 → 乳酸球菌
 (D) 乳酸桿菌 → 產膜酵母 → 乳酸球菌
46. 有關蔬果加工常使用食品添加物的配對，下列何者正確？
 ① 乾燥金針預防褐變－亞硝酸鹽
 ② 冬瓜蜜餞硬化處理－氯化鈣
 ③ 醃漬茄子防止變色－磷酸二氫鉀
 ④ 芭樂混濁果汁－海藻酸鈉
 (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
47. 有關彈性罐 (Springer) 的敘述，下列何者正確？
 (A) 罐頭兩端嚴重膨罐 (B) 過量裝填所致
 (C) 外觀變形型態超過 10% (D) 過度脫氣所引起
48. 有關臺灣地方特色食品之配對，下列何者正確？
 ① 高雄－豆瓣醬 ② 臺中－牛舌餅 ③ 苗栗－方塊酥 ④ 雲林－發酵黑蒜頭
 (A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
49. 有關改變貯藏環境氣體組成保藏的敘述，下列何者正確？
 (A) 輸送未成熟紅柿子時，在其包裝內箱中放置碳化鈣催熟，稱為人工大氣貯藏法
 (B) 提高二氧化碳濃度至 2～5%，並將氧氣濃度降低至 3～5% 的貯藏法稱為脫氧貯藏法
 (C) 於包裝袋中填充氮氣，可減緩衝擊力的貯藏法稱為控氣貯藏法
 (D) 貯藏原理是利用改變或去除某些大氣組成，以抑制減緩植物體的光合作用
50. 有關原料特性的敘述，下列何者正確？
 (A) 粳米成分中含有 80% 的直鏈澱粉
 (B) 大豆中的主要蛋白質為球蛋白，並以甘胺酸含量最多
 (C) 綠豆富含澱粉，可製成冬粉
 (D) 薯類為鹼性食品，主要成分為膳食纖維

【以下空白】

公告試題僅供參考

111 學年度科技校院四年制與專科學校二年制

統一入學測驗公告參考答案

考科代碼：4-11-1

類 別：食品群

考 科：專業科目(一)食品加工、食品加工實習

題號	答案										
1	D	11	D	21	A	31	A	41	A	51	
2	A	12	D	22	B	32	A	42	B	52	
3	B	13	C	23	D	33	B	43	C	53	
4	A	14	C	24	D	34	D	44	B	54	
5	C	15	B	25	B	35	A	45	A	55	
6	C	16	C	26	B	36	D	46	C	56	
7	B	17	A	27	B	37	D	47	B	57	
8	A	18	B	28	C	38	B	48	B	58	
9	B	19	D	29	B	39	D	49	A	59	
10	A	20	A	30	B	40	B	50	C	60	