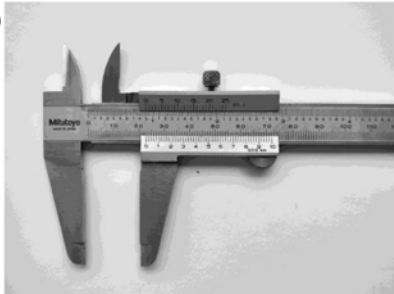
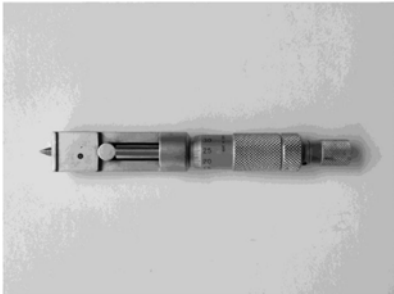




**107 學年度技術校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗
食品群（專一）試題**

D	1.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。
B	2.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。
C	3.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。
B	4.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。
B	5.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。
D	6.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。
D	7.下列何者 <u>不是</u> 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。
A	8.有關食品添加物「亞硫酸鹽」的敘述，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (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。
D	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。
A	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。
D	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。		
B	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。		
C	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。		
C	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。		
D	15.有關製麵的敘述，下列何者正確？ (A)原料蒸熟後，品溫須冷卻至 50°C 才可拌麵 (B)製麵過程中，品溫升到 45°C 才須翻麵 (C)一般僅會翻麵一次 (D)翻麵可提供新鮮空氣並降溫散熱。		
A	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。		
A	17.有關製作米酒時，「米飯拌麵後入發酵桶，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。		
B	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)。		
B	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)	

C	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。
B	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。
D	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。
A	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。
B	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。
D	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。
B	26.下列何種傳統水產食品 <u>不是</u> 使用魚漿為主要原料？ (A)甜不辣 (B)魚果 (C)鱈魚香絲 (D)魚糕。
B	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。
C	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。
D	29.以僵直過程的豬肉製作貢丸，下列敘述何者 <u>錯誤</u> ？ 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。
A	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 <u>錯誤</u> ？ (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。

D	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。
C	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。
D	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 $5^{\circ}C$ (B)保持於 $15^{\circ}C$ 以下並照射紫外線 (C)加熱至 $50^{\circ}C$ 後立即冷卻至 $15^{\circ}C$ 以下 (D)加熱至 $85^{\circ}C$ 後保溫 30 分鐘。
C	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、播漬機、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。
C	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。
C	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。
C	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 $80^{\circ}C$ →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。
A	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。
C	39.等體積的 20% 食鹽溶液與 40% 葡萄糖溶液, 在 $25^{\circ}C$ 時的滲透壓比值為多少? (食鹽 NaCl 分子量 $58.5g/mole$ 、葡萄糖 $C_6H_{12}O_6$ 分子量為 $180g/mole$) (A)0.52 (B)1.05 (C)1.54 (D)2.11。
A	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)②

	④ (D)③④。
A	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℃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。
D	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。
B	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融化 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。
A	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。
D	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。
C	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。
B	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。
B	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 <u>不適合</u> ？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。
C	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。

B 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。