

國 立 宜 蘭 大 學

1 0 3 學 年 度 轉 學 招 生 考 試

(考生填寫)

准考證號碼：

食 品 學 概 論 試 題

---

《作答注意事項》

- 1.請先檢查准考證號碼、座位號碼及答案卷號碼是否相符。
- 2.考試時間：80 分鐘。
- 3.本試卷共有 50 題 選擇題，一題 2 分，共計 100 分。
- 4.請將答案寫在答案卷上（於本試題上作答者，不予計分）。
- 5.考試中禁止使用手機或其他通信設備。
- 6.考試後，請將試題卷及答案卷一併繳交。
- 7.本試卷採雙面影印，請勿漏答。

1. 生物體組成成分中含量最多的是 (A)蛋白質 (B)脂質 (C)碳水化合物 (D)水 (E)礦物質
2. 下列油脂中何者含有短鏈脂肪酸 (A)牛油 (B)乳脂肪 (C)魚油 (D)大豆沙拉油 (E)棕櫚油
3. 下列油脂中何者的油酸含量最多 (A)牛油 (B)大豆沙拉油 (C)橄欖油 (D)魚油 (E)奶油
4. 食品中的水在-40°C 下不會凍結的水叫做 (A)結合水 (B)自由水 (C)巨量水 (D)溶劑 (E)毛細管水
5. 油脂氧化在水活性多少時氧化速率最慢 (A) 0.1 (B) 0.3 (C) 0.5 (D) 0.7 (E) 0.9
6. 下列何者水活性最低 (A) 1 M 蔗糖溶液 (B) 1M 葡萄糖溶液 (C) 1 M 糊精溶液 (D) 1 M 乳糖 (E) 四者水活性相等
7. 下列何者不是膳食纖維的功能 (A)提供能量 (B)增加通過消化道的體積 (C) 加速未被吸收物質的移除 (D)結合膽酸 (E)促進腸胃蠕動
8. 相同濃度下，何種糖溶液最甜 (A)葡萄糖 (B)蔗糖 (C)果糖 (D)甘露糖 (E)半乳糖
9. 下列何者不是醣類在食品加工上的功用 (A)當作乳化劑 (B)當作增量劑 (C)當作增稠劑 (D)當作膨脹劑 (E)當作甜味劑
10. 肉類食品發生腐臭味，可能的原因是 (A)自家消化胺基酸的去羧基作用 (B)自家消化胺基酸的去胺基作用 (C)脂肪氧化 (D)血紅素變性 (E)脫水
11. 蛋白質變性對下列哪一項作用沒有幫助 (A)增加消化率 (B)增加成膠性 (C)增進食品的彈性 (D)增加酵素的活性 (E)增加筋性
12. 健康食品中含有下列哪個成分可以申請健食規字(二軌)的健康食品認證 (A)魚油 (B)兒茶素 (C)異黃酮 (D)芝麻素 (E)花青素
13. 健康食品和保健食品的敘述下列何者是對的(A)都要申請認證才能販售 (B)都可在產品上宣稱產品的功效 (C)都要經過安全性評估 (D)通過認證的健康食品產品有健康食品標章 (E)都要經過動物實驗進行功能性評估
14. 衛福部、食品藥物管理署最新修定食品衛生管理法更名為 (A)食品安全管理法 (B)食品管理法 (C)食品安全法 (D)食品風險管理法 (E)食品安全衛生管理法
15. 食用油脂在分類上屬於簡單油脂，化學名稱叫 (A)脂肪酸酯 (B)三酸甘油酯 (C)三甘油酯 (D)磷脂質 (E)三酸甘油
16. 下列何者是同源多醣 (A)果膠 (B)褐藻膠 (C)半纖維素 (D)洋菜 (E)纖維素
17. 一般天然的蛋白質結構若由一條胜肽鏈組成，則為蛋白質的 (A)一級 (B)二級 (C)三級 (D)四級 (E)零級 結構。
18. 下列乾燥方法中哪一種乾燥後的產品復水性最佳 (A)冷凍真空乾燥 (B)微波乾燥 (C)熱風乾燥 (D)日晒乾燥 (E)冷風乾燥
19. 豆製品常含有苯甲酸，請問它是屬於哪一類添加物(A)乳化劑 (B)酸味劑 (C)防腐劑 (D)著色劑 (E)抗氧化劑
20. 「牛番茄」檢出農藥賓克隆(pencycuron) 0.09ppm，表示 100 g 的牛番茄含有賓克隆 (A) 0.09g (B) 0.09 mg (C) 0.009 mg (D)0.009μg (E)0.9μg

21. 食品安全管制系統叫 (A)GMP (B)CAS (C)GHP (D)HACCP (E)FDA
22. 食品良好衛生規範簡稱 (A)GMP (B)CAS (C)GHP (D)HACCP (E)FDA
23. 蔬果發生褐變反應常屬於 (A)梅納反應 (B)非酵素性褐變反應 (C) 焦糖化反應 (D)醣類水解反應 (E) 酵素性褐變反應
24. 巴斯德殺菌方法指的是 (A)60°C，加熱 15 分鐘 (B)72°C、加熱 15 分鐘 (C) 60°C、加熱 30 分鐘 (D) 72°C、加熱 1 分鐘 (E) 72°C、加熱 30 分鐘
25. 紅茶是屬於 (A)全發酵茶 (B)半發酵茶 (C)不發酵茶 (D)因品種而定 (E)因產地而定
26. 酵素的化學成分是一種(A) 碳水化合物 (B)維生素 (C)蛋白質 (D)礦物質 (E) 脂質
27. 使麵粉產生筋性的成分是 (A)蛋白質 (B)碳水化合物 (C)脂質 (D)礦物質 (E)水分
28. 麵包放久了失去柔軟性及彈性，可能是(A)蛋白質變性 (B)澱粉老化 (C)脂質氧化 (D)澱粉糊化 (E)蛋白質水解
29. 高粱酒是屬於(A)合成酒 (B)化學酒 (C)再製酒 (D)蒸餾酒 (E)調合酒
30. 下列何者是天然的抗氧化劑(A)維生素 B (B)維生素 E (C) BHT (D)TBHQ (E)BHA
31. 下列微生物哪一種能夠耐受的水活性最低 (A)腸炎弧菌 (B)酵母菌 (C)沙門氏菌 (D)青黴菌 (E)金黃色葡萄球菌
32. 下列食品哪一個含維生素 B1 的含量最高 (A)胚芽米 (B)花生 (C)蛋 (D)花椰菜 (E)牛奶
33. 檢測油炸油脂的品質可以測油脂的 (A)脂肪酸不飽和度 (B)皂化價 (C)碘價 (D)總極性物質 (E)熔點
34. 食品殺菁的目的包括 (A)破壞酵素活性 (B)使部分蛋白質變性 (C)殺滅微生物 (D) 減少貯藏後風味改變 (E)以上皆是
35. 下列食品可能有添加防腐劑的是 (A)醬油 (B)泡麵 (C)魚罐頭 (D)魷魚乾 (E) 洋芋片
36. 油脂氫化之敘述，下列敘述何者錯誤? (A)氫化後油脂不飽和脂肪酸之雙鍵減少 (B)油脂氫化可避免產生反式脂肪酸 (C)氫化後油脂熔點提高 (D)氫化處理後提高油脂安定性 (E)氫化後油脂可塑性提高
37. 下列鮮奶的鮮度檢定可能表示鮮奶的品質不佳 (A)容器底部有沉澱 (B)比重較規格低 (C)酸度在 0.18%以下 (D)煮沸時會凝固 (E)pH 在 6.8 以上
38. 食肉屠宰後要使肉品嫩化，以下哪個方式處理沒有嫩化的效果 (A)低溫熟成 (B)添加酵素 (C)機械拍打 (D)pH 調整到 5-6 之間 (E)屠宰後垂掛放置
39. 為防止凍藏食品因冰晶昇華而造成食品失重、氧化或風味改變的處理方法可用 (A)包冰 (B)IQF (C)真空乾燥 (D)超低溫冷凍 (E)加壓處理
40. 食品加工中又稱為冷殺菌的方法是指 (A)超臨界萃取法 (B)膜過濾法 (C) 真空冷凍乾燥 (D)輻射法 (E) 高壓加工技術
41. 下列哪一種加工方法不能改變油脂的物理性質 (A)油脂經氫化反應 (B) 油脂硬脂

- 酸 (C)油脂經冬化 (D)油脂添加抗氧化劑 (E)油脂經交酯化反應
42. 下列哪一個維生素的來源一定要從肉類攝取 (A)維生素 B2 (B)維生素 B12 (C)菸鹼酸 (D)葉酸 (E)維生素 K
43. 下列哪一個糖是雙醣 (A)果糖 (B)麥芽糖 (C)葡萄糖 (D)半乳糖 (E)阿拉伯糖
44. 米的哪一個部位營養最豐富 (A)胚乳 (B)胚芽 (C)米糠 (D)內胚層 (E)外胚層
45. 一碗白飯約 100 克，水分含量約 82%，蛋白質約 2%，其他是澱粉，請問一碗白飯的熱量約(A) 60 (B)72 (C)84 (D)96 (E)120 大卡
46. 台灣衛福部食品藥物管理署簡稱為 (A)FAO (B)TWDA (C)TFDA (D)WHO (E)FDA
47. 咖啡貯存不當容易有什麼毒素產生(A)赭麴毒素 (B)黃麴毒素 (C)紅麴毒素 (D)米黃毒素 (E)結核菌素
48. 下列哪一種胺基酸是大豆中較缺乏的必需胺基酸 (A)離胺酸 (B)白胺酸 (C)甲硫胺酸 (D)纈胺酸 (E)異白胺酸
49. 一般穀物的蛋白質含量約 (A) 2% (B)8% (C)15% (D)20% (E)25%
50. 大豆若未煮熟常會導致蛋白質消化率降低的原因是(A)含黃酮 (B)含礦物質 (C)含異黃酮 (D)含油脂 (E)含蛋白酶抑制劑