

國立宜蘭大學

106 學年度暑假轉學招生考試

(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.本試卷共有選擇題(單選)共 50 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。
- 8.應試時不得使用電子計算機。

- 1、() 下列那一項處理非因為降低水活性而延長保藏期限? (A) 乾燥 (B) 煙燻(C) 糖漬 (D) 鹽漬 (E) 熱殺菌。
- 2、() 所謂低酸性罐頭食品，是水活性大於 0.85 的食品且其內容物之酸鹼值(pH 值) 應大於 (A) 5 (B) 4.6 (C) 4 (D) 3.5 (E) 3 包裝於密封容器，需施行商業滅菌處理保存者。
- 3、() 低酸性食品的殺菌指標微生物為 (A) 大腸桿菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 凝結桿菌 (D) 沙門氏菌 (E) 腸炎弧菌，因為它會產生神經毒素。
- 4、() 無菌加工是屬於 (A) 發酵食品 (B) 冷凍冷藏 (C) 熱加工殺菌 (D) 調氣包裝食品 (E) 放射線處理。
- 5、() 當病原菌在食品中大量繁殖後，隨著食品被攝取進入人體，且在小腸內繼續增殖到某一程度，進而引發食品中毒症狀者，稱為 (A) 感染型 (B) 毒素型 (C) 吸收型 (D) 傳染型 (E) 急速性 的食物中毒。
- 6、() 花生儲藏溫度和濕度太高，容易造成肝臟纖維化病變的毒素為 (A) 黃麴毒素 (B) 橘黴素 (C) 赭麴毒素 (D) 伏馬鐮孢毒素 (E) 神經毒素，即可能演變成肝癌。
- 7、() 亞硝酸是一種 (A) 防腐劑 (B) 保鮮劑 (C) 保色劑 (D) 抗氧化劑 (E)消毒劑，可預防肉品遭受肉毒桿菌污染而生長，產生食品安全的問題。
- 8、() ADI (acceptable dietary intake) 的意思是 (A) 最大攝取量 (B) 每日攝取容許量 (C) 無作用量 (D) 半致死劑量 (E) 可接受量。
- 9、() 二氧化硫在金針中添加的主要功能是作為 (A) 防腐劑 (B) 保色劑 (C) 還原劑 (D) 抗氧化劑 (E) 漂白劑。
- 10、() 糯米中主要的澱粉成分是 (A) 支鏈澱粉 (B) 直鏈澱粉 (C) 修飾澱粉 (D) 化學澱粉 (E) 抗解澱粉。
- 11、() 食用油脂最主要的成分為 (A) 三酸甘油酯 (B) 卵磷脂 (C) 膽固醇 (D) 游離脂肪酸 (E) 植物固醇。
- 12、() 下列植物油中，何者具有較多的飽和脂肪酸? (A) 大豆油 (B) 花生油 (C) 椰子油 (D) 橄欖油 (E) 米糠油。
- 13、() 狂牛病的病原是普理昂 (prion) 是一種 (A) 病毒 (B) 細菌 (C) 核酸 (D) 葡聚糖 (E) 蛋白質。
- 14、() 台灣最多進口基改農產品為 (A) 玉米 (B) 黃豆 (C) 番茄 (D) 油菜籽 (E) 小麥 以作為飼料之用。
- 15、() 水產加工業現況中，產量最多為 (A) 鹽製品 (B) 罐頭食品 (C) 乾製品 (D) 冷凍冷藏食品 (E) 煙燻品。
- 16、() 最常用於超臨界萃取的溶劑為 (A) O₂ (B) N₂ (C) H₂O (D) He (E) CO₂。
- 17、() 製作醬油的微生物為 (A) 醋酸菌 (B) 麴菌 (C) 乳酸菌 (D) 酵母菌 (E) 黑黴菌。
- 18、() 茶葉的種類中，何者不需要經過發酵的過程，(A) 紅茶 (B) 烏龍茶 (C) 綠茶 (D) 普洱茶 (E) 龍井茶。

- 19、() 靈芝發酵食品為 (A) 太空食品 (B) 軍糧 (C) 罐頭食品 (D) 減肥食品 (E) 保健食品。
- 20、() 加入木瓜酵素可改善肉品製造 (A) 素肉製品 (B) 重組肉 (C) 單細胞蛋白質 (D) 柔軟牛肉乾 (E) 防止肉品氧化。
- 21、() 利用氣調貯藏 (CA) 可延長蘋果貯藏的時間，故要 (A) 增加氧氣 (B) 減少二氧化碳 (C) 降低氮氣 (D) 增加二氧化碳 (E) 真空。
- 22、() 防止馬鈴薯發芽，可利用 (A) 微波加熱 (B) 放射線照射 (C) 無菌包裝 (D) 擠壓加工 (E) 真空包裝。
- 23、() 早餐穀類食品 (cereal) 是利用下列加工技術 (A) 減壓 (B) 冷凍 (C) 微波加熱 (D) 膜處理 (E) 擠壓。
- 24、() 一般甜度的指標為 (A) 蔗糖 (B) 葡萄糖 (C) 還原糖 (D) 果糖 (E) 半乳糖。
- 25、() 加熱的澱粉冷卻後會 (A) 皂化 (B) 糖化 (C) 糊化 (D) 老化 (E) 氧化。
- 26、() 同重量的食品，何者可產生最多的熱量? (A) 澱粉 (B) 蛋白質 (C) 維生素 (D) 脂質 (E) 礦物質。
- 27、() 和貧血有關的礦物質為 (A) Ca (B) Cl (C) Fe (D) Zn (E) Cu。
- 28、() 黃體激素的前趨物是 (A) 磷脂質 (B) 膽固醇 (C) 三酸甘油酯 (D) 亞麻油酸 (E) 核酸。
- 29、() 奶粉製造的乾燥技術為 (A) 噴霧乾燥 (B) 冷凍乾燥 (C) 熱風乾燥 (D) 油炸乾燥 (E) 滾筒乾燥。
- 30、() 一般農藥的檢測所使用的分析設備為 (A) 電泳 (B) 分光儀 (C) 氣相層儀 (D) 原子吸收光譜 (E) 液相層析儀和質譜儀。
- 31、() 殺菁最主要之目的為 (A) 清洗表面 (B) 軟化組織 (C) 去除表面臘質 (D) 使酵素失活 (E) 殺菌。
- 32、() 發生痛痛病的原因，是食品遭受 (A) Hg (B) Cu (C) Cd (D) As (E) Fe 污染。
- 33、() 下列不是褐變的因素 (A) 多酚氧化酶 (B) 維生素 E 氧化 (C) 維生素 C 氧化 (D) 梅納反應 (E) 焦糖化。
- 34、() 當水活性在 (A) 0.8 (B) 0.7 (C) 0.5 (D) 0.35 (E) 0.2 時，食品中油脂氧化反應速度最低。
- 35、() 在固定溫度下，殺死 90% 微生物所需的時間，稱為 (A) D 值 (B) k 值 (C) Z 值 (D) F 值 (E) Q_{10} 。
- 36、() 麵包所使用的酵母學名為 (A) *Monascus anka* (B) *Ganoderma lucidum* (C) *Saccharomyces cerevisiae* (D) *Escherichia coli* (E) *Aspergillus oryzae*。
- 37、() 麵粉之筋度愈高，下列何者成分愈高 (A) 纖維素 (B) 蛋白質 (C) 油脂 (D) 澱粉 (E) 維生素。
- 38、() 啤酒中苦味來源是 (A) 單寧 (B) 酒石酸 (C) 咖啡鹼 (D) 蛇麻花 (E) 蘋果酸。
- 39、() 下列何者屬於蒸餾酒 (A) 葡萄酒 (B) 啤酒 (C) 威士忌 (D) 烏梅酒 (E) 紹

興酒。

- 40、() 牛乳中以何種蛋白質為主? (A) 乳鐵蛋白 (B) 酪蛋白 (C) 卵蛋白 (D) 肌紅蛋白 (E) 乳清蛋白。
- 41、() 鮮乳的 HTST 滅菌條件為 (A) 62°C，30min (B) 62°C，30 sec (C) 71°C，15 min (D) 71°C，15 sec (E) 130°C，2 sec。
- 42、() 防止油脂氧化劣變的方法中，下列何者不正確? (A) 加入氧化劑 (B) 加入螯合劑 (C) 真空包裝 (D) 防止光線照射 (E) 低溫儲藏。
- 43、() 酸菜製造時會造成 pH 值下降的成分為 (A) 酒石酸 (B) 檸檬酸 (C) 琥珀酸 (D) 乳酸 (E) 醋酸。
- 44、() 冷凍蝦包冰衣之主要目的為 (A) 防止變色 (B) 隔絕氧氣 (C) 防止水分散失 (D) 有利解凍 (E) 增重。
- 45、() 香蕉後熟主要受何種氣體的影響? (A) 乙烯 (B) 氧氣 (C) 氮氣 (D) 二氧化碳 (E) 甲醛。
- 46、() 食品工廠中浸漬洗滌最常用的溶液 (A) 鹽水 (B) 鹽酸 (C) 亞硫酸 (D) 硫酸 (E) 次氯酸。
- 47、() 下列何者不是食品加工之分離操作步驟 (A) 過濾 (B) 離心 (C) 攪拌 (D) 蒸發 (E) 乾燥。
- 48、() 食品冷凍曲線上所謂的「最大冰晶生成帶」，溫度範圍是 (A) 2 ~ -2°C (B) -1 ~ -5°C (C) -5 ~ -10°C (D) 2 ~ -5°C (E) -1 ~ -18°C。
- 49、() 罐頭保溫檢查，一般放置會放的恒溫箱之溫度設定在 (A) 4°C (B) 17°C (C) 25°C (D) 37°C (E) 60°C。
- 50、() 超商飯糰最佳儲藏溫度為 (A) -18°C (B) 0°C (C) 4°C (D) 18°C (E) 25°C。