

# 國立宜蘭大學

## 107 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 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. 酵素是一種：(1)碳水化合物 (2)蛋白質 (3)微生物 (4)植物。
2. 具有還原性的單醣及雙糖，對：(1)梅納反應 (2)酵素性褐變 (3)油脂氧化 (4)微生物生長，有相當的幫助，而在食品中具有著色的效果。
3. 黃麴毒素最容易感染的食品為：(1)肉品 (2)水產品 (3)花生 (4)牛乳。
4. 食用油脂在分類上屬於簡單脂質，其化學組成稱為：(1)油 (2)丙三醇 (3)三酸甘油酯 (4)脂蛋白。
5. 下列何者非為生物技術於食品加工廠廢棄物處理及利用的例子：(1)果膠酶可減少果渣中果汁殘存量 (2)糖蜜可做為發酵培養基 (3)蝦殼可用以生產甲殼素 (4)以化學混凝沈澱法可去除廢水中的有機物質。
6. 何種食品之殺菌溫度可以為 100°C 以下：(1)酸性食品 (2)低酸性食品 (3)中性食品 (4)鹼性食品。
7. 無法提供能量的食品成分為：(1)維生素 (2)醣類 (3)蛋白質 (4)脂質。
8. 食品中何種水分可被微生物利用：(1)結合水 (2)吸附水 (3)自由水 (4)活動水。
9. 何者正確：(1)糊化為  $\alpha$  化變為  $\beta$  化澱粉 (2)糊化澱粉不會發生老化現象 (3)加水加熱時澱粉易發生糊化現象 (4)澱粉結構成膠體化時稱為老化。
10. 何者非屬於必需胺基酸：(1)leucine (2)threonine (3)glutamine (4)tryptophan。
11. 何者不屬於植物性膳食纖維：(1)木質素 (2)半纖維素 (3)果膠 (4)幾丁質。
12. CCP 之意義為：(1)重要管制點 (2)危害分析 (3)良好衛生規範 (4)汙染因子。
13. ppm 的敘述正確者：(1)parts per milk (2)  $10^{-9}$  (3)  $10^{-6}$  (4)十億分之一。
14. 水中有機物含量之表示方法為「生化需氧量」簡稱：(1)BOD (2) COD (3) DOB (4)DOC。
15. 下列何者為需限量使用的食品添加物：(1)亞硝酸鹽 (2)硼酸 (3)螢光增白劑 (4)鹼基性介黃。
16. 乳類屬於何種食品原料：(1)動物性 (2)植物性 (3)嗜好性 (4)油脂原料。
17. 何者不是導致食品的腐敗並引起色澤變化之細菌：(1) *Aspergillus* (2) *Pseudomonas* (3)

*Flavobacterium* (4) *Xanthomonas*。

18. 罐頭食品受腐敗作用產酸不產氣體稱平酸罐，如蕃茄汁罐頭受：(1) *Pseudomona* (2) *Xanthomonas* (3) *Bacillus* (4) *Staphylococcus* 細菌作用導致平酸罐發生。
19. 一般認定的冷藏溫度為：(1) 15~20°C (2) 0~-5°C (3) 4~7°C (4) -18°C 以下。
20. 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於：(1) -5°C (2) -18°C (3) -50°C (4) -100°C 以下。
21. 以下何者用來表示食品中自由水含量：(1)水含量 (2)水活性 (3)含水率 (4)復水量
22. 個體快速冷凍法的英文簡稱為：(1) I.D.F (2) I.M.F. (3) I.Q.F. (4) F.Q.I。
23. 下列何種乾燥方法最能保持食品風味：(1)熱風乾燥 (2)鼓式乾燥 (3)噴霧乾燥 (4)冷凍乾燥。
24. 下列何種方式被稱為冷殺菌：(1)殺菌釜 (2)冷凍乾燥 (3)食品照射 (4)高壓加工。
25. 食品加工時使原料發生化理變化為主要目的之操作稱為：(1)反應操作 (2)單元程序 (3)單元操作 (4)工程程序。
26. 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是：(1)25°C (2)5°C (3)-18°C (4)-30°C。
27. 牛奶製成奶粉最常用何種乾燥法：(1)熱風乾燥 (2)冷凍乾燥 (3)噴霧乾燥 (4)滾筒乾燥。
28. 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的：(1)澱粉 (2)油脂 (3)蛋白質 (4)水分。
29. 食醋、豆腐乳是屬何種食品：(1)發酵食品 (2)冷凍食品 (3)調理食品 (4)生鮮食品。
30. 蛋白質水解會產生下列何者：(1)甘油 (2)葡萄糖 (3)胺基酸 (4)脂肪酸。
31. 下列何種油脂，含有反式脂肪酸：(1)沙拉油 (2)花生油 (3)棕櫚油 (4)氫化烤酥油。
32. 下列糖類純度相同時，何者甜度最高：(1)果糖 (2)葡萄糖 (3)蔗糖 (4)麥芽糖。
33. 醣類 1 公克可供給多少熱量：(1)4 大卡 (2)5 大卡 (3)7 大卡 (4)9 大卡。
34. 精緻的飲食中主要缺乏：(1)礦物質 (2)維生素 (3)纖維素 (4)醣類。
35. 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的：(1)蛋白質 (2)脂肪 (3)水分 (4)碳水化合物。

36. 食品包裝袋上不須標示：(1)添加物名稱 (2)有效日期 (3)原料名稱 (4)配方表。
37. 脂質 1 公克產生：(1)4 大卡 (2)5 大卡 (3)7 大卡 (4)9 大卡 能量。
38. 蛋白質攝取過量主要會造成：(1)肥胖 (2)增加腎臟負荷 (3)心血管疾病 (4)貧血。
39. 蔗糖及乳糖屬於：(1)單醣 (2)雙醣 (3)寡醣 (4)多醣。
40. 關於澱粉敘述錯誤者：(1)存於植物 (2)存於動物 (3)由葡萄糖構成 (4)可分為直鏈與支鏈澱粉。
41. 關於蛋白質及胺基酸的敘述正確者：(1)游離胺基酸賦予食品呈味性 (2)共有 20 種必需胺基酸 (3)蛋白質中僅有一種鍵結 (4)蛋白質可提供 9 大卡能量。
42. 軟骨症是因缺乏何種維生素：(1)維生素 A (2)維生素 D (3)維生素 E (4)維生素 K。
43. 下列何者非為水溶性維生素：(1)維生素 A (2)維生素 B<sub>1</sub> (3)維生素 B<sub>2</sub> (4)維生素 C。
44. 屬於全發酵茶的是：(1)綠茶 (2)紅茶 (3)包種茶 (4)抹茶。
45. 可應用於蝦蟹類廢棄物處理之酵素：(1)果膠酵素 (2)幾丁質酵素 (3)過氧化酵素 (4)蛋白質分解酵素。
46. 了解食品變敗原因及對微生物殺菌的方法之發現人為：(1)虎克 (2)巴斯德 (3)林奈 (4)湯瑪斯。
47. 食品 CA 貯藏是指的是：(1)冰溫貯藏(2)氣調貯藏(3)冷凍貯藏(4)冷藏貯藏。
48. 酸性食品的 pH 值為：(1) 6.4 (2) 5.4 (3) 4.6 (4) 3.6。
49. 食品照射時的劑量單位為：(1)耳格 (2)焦耳(3)卡(4)雷得。
50. 下列何者不屬於水解酵素：(1)果膠酵素 (2)幾丁質酵素 (3)過氧化酵素 (4)蛋白質分解酵素。