

國立宜蘭大學

100 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 25 題選擇題，皆為單選題，一題 4 分，共計 100 分。
4. 請將答案寫在答案卷上。
5. 考試中禁止使用大哥大或其他通信設備。
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. 食物製備的目的何項敘述為正確？(A)增加食物的營養 (B)保持食物的消化率 (C)抑制致病菌，維持食品衛生與安全 (D)具有藝術性和趣味性 (E)以上皆正確
2. 食物製備常用的計量單位何項最小 (A)磅 (B)英兩 (C)湯匙 (D)品脫 (E)台斤
3. 食物供給之營養素何項敘述為錯誤？(A)脂肪產生熱能最高 (B)蛋白質架構身體細胞及組織 (C)膳食熱量應以醣類為主 (D)維生素調節生理活性 (E)鐵是巨量礦物質
4. 食物蛋白質缺乏的胺基酸何項敘述為正確 (A)玉米蛋白質缺乏離胺酸 (B)黃豆蛋白質缺乏甲硫胺酸 (C)奶類蛋白質缺乏甲硫胺酸 (D)動物膠缺乏色胺酸 (E)以上皆正確
5. 何種微生物能夠耐受最低的水活性？(A)青黴菌 (B)腸炎弧菌 (C)酵母菌 (D)沙門氏菌 (E)大腸桿菌
6. 何種食品的水活性最低？(A)泡麵 (B)蜜餞 (C)蜂蜜 (D)麵包 (E)軟糖
7. 有關蛋白質的敘述何項為錯誤？(A)為天然聚合物 (B)二級結構和分子內氫鍵有關 (C)雙硫鍵參與四級結構形成 (D)低溫可使蛋白質變性 (E)具有成膠性質
8. 醣類不具有何種功能性？(A)乳化 (B)節省蛋白質 (C)維持體液酸鹼平衡 (D)凝膠 (E)降低血脂
9. 有關食品加工上酵素的應用敘述何項為錯誤？(A)改良食品風味 (B)無法連續式操作 (C)降低成本 (D)反應條件相對溫和 (E)特異性高
10. 何種油脂較適合油炸食品？(A)豬油 (B)沙拉油 (C)花生油 (D)葵花油 (E)橄欖油
11. 有關食品加熱保藏的應用敘述何項為正確？(A)商業殺菌必須殺滅所有微生物與其孢子 (B)罐頭可添加防腐劑以降低熱殺菌條件 (C)高溫短時較不利營養成分保留 (D)巴斯德滅菌法必須配合其他保藏方式 (E)殺菁目的不包括殺滅或破壞微生物和酵素
12. 食品安全性評估常以動物實驗進行，請問何項試驗可獲得無作用量(NOEL)？(A)急性毒性試驗 (B)慢性毒性試驗 (C)致癌性試驗 (D)致突變性試驗 (E)以上皆是
13. 何項敘述是屬於食品添加物違法使用？(A)粉圓使用去水醋酸當防腐劑 (B)麵條以過氧化氫漂白 (C)柳橙果汁使用鄰苯二甲酸酯當起雲劑 (D)鹼粽添加硼砂增加 Q 度 (E)以上皆違法
14. 何項屬於感染型之細菌性食品中毒 (A)金黃色葡萄球菌 (B)腸炎弧菌 (C)肉毒桿菌 (D)黃麴菌 (E)以上皆是
15. 何項不屬於微生物發酵食品？(A)優酪乳 (B)醬油 (C)烏龍茶 (D)臭豆腐 (E)酸筍
16. 農委會推行之 CAS 標章不包括何類型產品？(A)罐頭 (B)冷凍食品 (C)生鮮蛋品 (D)即時餐點 (E)良質米
17. 食品安全管制系統(HACCP)是以何項規範為基礎？(A)CAS (B)GHP (C)GMP (D)CCP (E)FDA
18. 還原性醣類在食品加工可應用於著色，原理是 (A)梅納反應 (B)自氧化反應 (C)醇醛縮合 (D)酸水解反應 (E)交酯化反應
19. 有關食品生物技術的應用敘述何項為正確？(A)食品成分分析 (B)轉化酶生產果糖(C)菌株馴化 (D)蛋白質工程技術 (E)以上皆正確
20. 何項不屬於「健康食品管理法」食品？(A)保肝 (B)促進發育增高 (C)牙齒保健 (D)調節血糖 (E)調整腸胃

21. 市售檢測油榨油品質試紙，其原理與何項油脂檢測方法相似？ (A)酸價 (B)皂化價 (C)總極性物質 (D)過氧化價 (E)碘價
22. 味蕾味覺感受不包括 (A)酸 (B)甜 (C)苦 (D)辣 (E)澀
23. 何項食品加工技術比較不適合應用真空技術？ (A)油炸 (B)擠壓 (C)糖漬 (D)預冷 (E)乾燥
24. 何種水產加工品最容易發生組織胺中毒？ (A)蝦排 (B)鮭魚排 (C)鯛魚片 (D)魚糕 (E)虱目魚丸
25. 何項屬於天然食用色素？ (A)阿娜多 (B)紅色六號 (C)煤焦色素 (D)葉綠素銅 (E)以上皆是