

國立宜蘭大學  
101 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. 下列何者屬於醣類？(A)纖維素 (B)澱粉 (C)糊精 (D)果膠 (E)以上皆是。
2. 人體能量的利用優先利用的是(A)醣類 (B)蛋白質 (C)脂肪 (D)維生素 (E)礦物質。
3. 油酸是(A)單元不飽和 (B)雙元不飽和 (C)三元不飽和 (D)飽和 (E)過飽和脂肪酸。
4. 乳糖是(A)單醣 (B)雙醣 (C)寡糖 (D)多醣 (E)以上皆非。
5. 人體無法自製的必需胺基酸有幾種？(A)4 (B)6 (C)8 (D)10 (E)12。
6. 溫度、濕度固定下，一般而言，食材的吸濕曲線會於脫濕曲線的(A)下方 (B)上方 (C)完全重疊 (D)平行 (E)不一定。
7. 分子式  $C_6H_{12}O_6$  代表(A)葡萄糖 (B)果糖 (C)阿拉伯糖 (D)半乳糖 (E)以上皆是。
8. 梅納反應又稱(A)酵素反應 (B)脫硫去氫反應 (C) 硫胺化反應 (D)糖胺反應 (E)重胺反應。
9. 下列何者不是用來描述油脂的化學性質？(A)酸價 (B)皂化價 (C)碘價 (D)氫價 (E)氮價。
10. 油耗味的英文是(A)Reversion (B)Rancidity (C)Saponification (D)Denaturation (E)Listerfication。
11. 蛋白質的等電點代表荷電量幾乎為零，因此 pH 值(A)小於 7 (B)大於 7 (C)接近 7 (D)不一定 (E)蛋白質沒有等電點。
12. 下列何者不是蛋白質變性後的結果(A)溶解度下降 (B)黏度增加 (C)旋光度下降 (D)氫鍵破壞 (E)以上皆非。
13.  $72^{\circ}C$  下，巴斯德殺菌的時間是(A)15 秒 (B)15 分鐘 (C)30 分鐘 (D)45 分鐘 (E)3 小時。
14. 甘味劑是哪種物質的取代物？(A)糖 (B)胺基酸 (C)酵素 (D)蛋白質 (E)礦物質。
15. 糖精(saccharin)是一種(A)醣類 (B)蛋白質 (C)脂質 (D)礦物質 (E)維生素。
16. 下列何者為常見於食品的抗氧化劑？(A)DTA (B)DHA (C)BHA (D)VHA (E)EPA。
17. 穀粒的細胞壁又稱(A)胚乳 (B)種皮 (C)糠 (D)內穎 (E)外穎。
18. 麵粉的筋性指的是(A)醣類 (B)蛋白質 (C)脂質 (D)礦物質 (E)維生素。
19. 澱粉“回凝”的英文是(A)Gelatinization (B)Crystallization (C)Retrogradation (D)Degradation (E)Aminolysis。
20. 水溶性的乳化劑比較適用於何種乳化系統？(A)油在水中型 O/W (B)水在油中型 W/O (C)油在油中型 O/O (D)水在水中型 W/W (E)以上皆非。
21. 蛋白經打發起泡會產生濕性發泡和乾性發泡，請問何者先發生？(A)乾性發泡 (B)濕性發泡 (C)不一定，要看加工程序 (D)不一定，與蛋白來源有關 (E)都不會發生。
22. 下列何者不是牛乳蛋白的主要成分？(A)酪蛋白(casein) (B)乳蛋白(lactoalbumin) (C)乳球蛋白(lactoglobulin) (D)酪球蛋白(caseinglobulin) (E)以上皆非。
23. 炒菜時要保持蔬菜的翠綠，可添加(A)醋 (B)糖 (C)小蘇打 (D)食鹽 (E)味精。
24. 花青素的顏色是(A)紅色 (B)紫色 (C)藍色 (D)視 pH 值而定 (E)以上皆非。
25. 烏龍茶是(A)全發酵茶 (B)不發酵茶 (C)半發酵茶 (D)看生產地而定 (E)與季節相關。
26. 葡萄酒是(A)釀造酒 (B)蒸餾酒 (C)合成酒 (D)再製酒 (E)以上皆非。
27. 下列何種不屬於醣類(A)二碳醣 (B)三碳醣 (C)四碳醣 (D)五碳醣 (E)七碳醣。
28. 醣類經常會成環狀結構，形成五角環狀結構的稱為(A)派喃醣(pyranose) (B)夫喃醣

- (furanose) (C)膠體(colloid) (D)糖苷(glycoside) (E)以上皆非。
29. HACCP 的意思是(A)良好作業規範系統 (B)有機認證評估系統 (C)食品法規評鑑系統 (D)食品安全管制系統 (E)重點管控調節系統。
30. 基改食品指的是(A)AMG (B)AG (C)CAS (D)GMO (E)GMP 食品。
31. 何種油脂適合作為油炸油？(A)葡萄籽油 (B)芥菜油 (C)大豆油 (D)橄欖油 (E)豬油。
32. 下列何種食品非微生物發酵製品？(A)優格 (B)豆腐乳 (C)酸筍干 (D)味噌 (E)紅茶。
33. 無法提供能量的營養素(A)醣類 (B)蛋白質 (C)脂質 (D)維生素 (E)碳水化合物。
34. 一般細菌生長的水活性限制(A)0.90 (B)0.85 (C)0.80 (D)0.75 (E)0.70。
35. 一碗白飯約 80 克，含水量 60%，其於均是澱粉，其提供的熱量是(A)64 (B)128 (C)256 (D)512 (E)1024 大卡。
36. 食品加工時，不涉及化學反應的加工程序稱為(A)單元程序 (B)流變學 (C)單元操作 (D)動力學 (E)熱力學。
37. 0.01%相當於(A)100ppm (B)100ppb (C)1000ppm (D)1000ppb (E)10000ppm。
38. 麥芽糖是(A)單醣 (B)雙醣 (C)三醣 (D)寡醣 (E)多醣。
39. 三聚氰胺的英文是(A)Aspirin (B)Lacopene (C)Melamine (D)Carotene (E)Diamine。
40. 下列何種膜處理技術通透的分子最小。(A)超過濾 (B)逆滲透 (C)微過濾 (D)靜置過濾 (E)陶瓷過濾。
41. 食品工廠的廢水經常要檢測化學需氧量，其簡稱為(A)AOD (B)BOD (C)COD (D)DOD (E)EOD。
42. 直鏈澱粉是(A)Alphalose (B)Pentose (C)Lactose (D)Amylose (E)Amylopectin。
43. 下列何者是飽和脂肪酸(A)油酸 (B)亞麻油酸 (C)次亞麻油酸 (D)花生油酸 (E)棕櫚酸。
44. 食用油脂中的非皂化物大部分為(A)固醇類 (B)皂苷類 (C)三萜類 (D)胜肽類(E)礦物質。
45. 聯合國食品標準委員會簡稱(A)FAO (B)WHO (C)WHA (D)CAC (E)WTO。
46. 台灣的食品藥物檢驗局簡稱為(A)TDA (B)CDC (C)FDA (D)TWDA (E)TFDA。
47. 構成蛋白質的基本單位是(A)胺基酸 (B)單糖 (C)核苷酸 (D)電解質 (E)脂肪酸。
48. 一般而言，甘油的酯化物中，何者的熔點較高(A)單酸甘油酯 (B)雙酸甘油酯 (C)三酸甘油酯 (D)四酸甘油酯 (E)以上皆非。
49. 一般烘焙業用的澄粉不含(A)澱粉 (B)脂質 (C)蛋白質 (D)礦物質 (E)維生素。
50. 就微生物含量的立場而言，那一種食品最安全(A)乳製品 (B)罐頭食品 (C)乾燥食品 (D)利樂包裝食品 (E)寶特瓶包裝食品。