職種：

選手編號：

105學年度農業類學生技藝競賽食品加工職種-學科試卷

【注意事項】

(一)本試場為食品加工職種學科測驗場地，請核對答案卷號碼與選手編號是否相符。

(二)請將非應試用品放置教室外地板上，測驗結束後自行取回。

(三)**本測驗不得攜帶電子計算機**、行動電話、呼叫器（含發聲之計時器）等計算、通訊器材、規定項目以外之任何資料、工具、器材等進入試場，違反者，該測驗不予計分。

(四)請檢視答案卷上選手編號是否正確。

(五)除印刷不清或缺頁、漏印、污損等情形，可以舉手發問外，其他一概不得發問。

(六)考試時間為16：00～16：50，測驗開始後，30分鐘內不得交卷，交卷時，務必將題目卷與答案卷全部交回，不得將試卷及答案卷攜出場外，違反者，該科以零分計算。

(七)作答時請以2B鉛筆在答案卡上清楚劃記，答案如有更正請務必擦拭乾淨，若造成讀卡裝置誤判後果自負。答案卡上只能做答案劃記，請勿在答案卡上書寫或做記。

(八)電腦卡片依選手編號編製，選手編號印製於座位表及桌面考生座位貼條上，請核對位置。

※本試題共4頁，均為單選題，共50題，每題2分，總分100分，請直接作答於試卷上。

1.(　) 目前衛生署公告認定可宣稱的保健功效有幾項(A) 5(B) 8(C) 13(D) 18。(復文，食品加工 I、p14)

2.(　) 衛生署公告認定紅麴可宣稱的保健功效為(A) 調節血脂(B) 調整過敏體質(C) 抗疲勞(D) 不易形成體脂肪。(復文，食品加工 I、p14)

3.(　) 以下關於米的敘述，何者有誤(A) 蘿蔔糕一般會使用在來米(B) 粽子常使用長糯(C) 米糕常使用圓糯(D) 米粉常使用蓬來米。(復文，食品加工 I、p78)

4.(　) 糕仔糖的原料中不包括下列何者(A) 米湯(B) 麵粉(C) 酵母菌(D) 糖。(復文，食品加工 I、p83)

5.(　) 下列原料中，何者的糖化力最強(A) 大麥(B) 小麥(C) 燕麥(D) 杜蘭麥。(復文，食品加工 I、p87)

6.(　) 小麥中較缺乏的胺基酸不包括下列何者(A) 離胺酸(B) 色胺酸(C) 酥胺酸(D) 麩胺酸。(復文，食品加工 I、p90)

7.(　) 關於麵粉製程中的調濕步驟，下列敘述，何者有誤(A) 為加水後放置數十小時的過程 (B) 目的在於使胚乳更易磨碎 (C) 調濕常在 $4^{o}C$ 進行 (D) 筋度越高所需水量越高。(復文，食品加工 I、p92)

8.(　) 油麵製程中加鹼粉後的改變不包括下列何者(A) 有特殊風味和黃色的色澤 (B) 破壞了麵條的延展性，因此麵團的攪拌性降低 (C) 有助糊化，因此可較快煮爛 (D) 延長保存期限。(復文，食品加工 I、p99)

9.(　) 烘焙百分比是將下列何者的重量定為100% (A) 總重 (B) 麵粉重 (C) 水重 (D)油脂重。(復

國立高級中等學校 105學年度委員會 承辦關西高中 農業類學生技藝競賽

文，食品加工 I、p105）

10.(　　) 下列何者不是烘焙食品常用的膨脹劑(A) 小蘇打 (B) 碳酸銨 (C) 碳酸鈉 (D) 發粉。（復文，食品加工 I、p113-114）

11.(　　) 關於軟質餅乾（soft biscuits）的敘述何者正確(A)採用低筋麵粉 (B)麵糰添加酵母以產生膨鬆感 (C)油質必須比硬質餅乾添加較少 (D)營養口糧屬於此類餅乾。（復文，食品加工 I、p137）

12.(　　) 下列何種物質適合作為盒裝豆腐的凝固劑(A) 大豆異黃酮(isoflavon) (B) 氯化鈣(C) 硫酸鈣 (D) 葡萄糖酸-δ-內酯(glucono-δ-lactone)。（復文，食品加工 I、p140）

13.(　　) 下列敘述何者正確(A) 葡萄糖糖漿的主成分是葡萄糖和果糖 (B) 轉化糖是由乳糖加熱轉化而成 (C) 海藻糖(Trehalose)在酸中安定，可補救蔗糖在酸中不安定的缺點 (D) 糖漬蜜餞使用水飴可促進蔗糖結晶。（復文，食品加工 I、p154-156）

14.(　　) 下列何者為好氧性微生物(A) 黴菌(B) 乳酸菌(C) 丁菌梭菌(D) 酵母菌。（復文，食品加工 II、p7）

15.(　　) 醬油發霉主要是因為下列何菌種(A) 黴菌(B) 乳酸菌(C) 丁菌梭菌(D) 酵母菌。（復文，食品加工 II、p24）

16.(　　) 下列何者不是蒸餾酒(A) 米酒(B) 高粱酒(C) 蘭姆酒(D)清酒。（復文，食品加工 II、p36）

17.(　　) 製茶中「浪青」的目的不包括以下何者(A) 讓茶葉萎凋 (B) 讓茶葉中的酵素失活 (C) 讓氧氣進入茶葉細胞 (D) 使茶青水分蒸發。（復文，食品加工 II、p72）

18.(　　) 以下何種酒的酒精濃度最高(A) 淋飯酒(B) 攤飯酒(C) 加飯酒(D) 善釀酒。（復文，食品加工 II、p53）

19.(　　) 人乳中的何種物質明顯比牛乳高(A) 脂肪(B) 蛋白質(C) 免疫球蛋白(D) 維生素 D。（復文，食品加工 II、p131, 134）

20.(　　) 以下合者為牛乳的合適均質溫度(A) 85°C(B) 75°C(C) 65°C(D) 55°C。（復文，食品加工 II、p138）

21.(　　) 下列何者為俗稱的 B 菌(A) 雙歧桿菌(*Bifidobacterium sp.*)(B) 嗜酸乳桿菌(*Lactobacillus acidophilus*)(C) 保加利亞乳桿菌(*Lactobacillus bulgaricus*)(D) 嗜熱鏈球菌(*Streptococcus thermophilus*)。（復文，食品加工 II、p143）

22.(　　) 下列製品何者未經發酵過程(A) 臭豆腐(B) 金華火腿(C) 可爾必思(D) 乾酪。（復文，食品加工 II、p145-146）

23.(　　) 關於蛋的新鮮度，下列敘述何者為非(A) 蛋的氣室會隨貯藏期增長而變大(B) 蛋殼會隨貯藏期增長而變光滑(C) 蛋會隨貯藏期增長而比重增加(D) 蛋的新鮮度下降則 pH 值上升。（復文，食品加工 II、p157-160）

24.(　　) 蛋黃中何種物質為乳化劑，常用來製作蛋黃醬(A) 白蛋白(B) 卵磷脂(C) 球蛋白(D) 醣蛋白。（復文，食品加工 II、p163）

25.(　　) 食品進行冷凍時，最大冰晶生成帶的溫度範圍為(A) 0～5°C (B) -1～-5°C (C) -5～-10°C (D) -10°C 以下。（復文，食品加工 II、p255）

26.(　　) 請問若下列何種殺菌方法可使食物（如牛奶）在常溫下有較長的儲藏時間並能夠保有較好的品質？(A)低溫長時間殺菌法 (B)高溫短時間殺菌法 (C)超高溫瞬時殺菌法 (D)完全滅菌法。(復文食品加工 I, p. 24)

27.(　　) 樣品經過 7D 殺菌處理後，其細菌致死率為何？(A)90% (B)99% (C)99.99999% (D)99.9999999%。(復文食品加工 I, p. 30)

全國高級中等學校 105學年度委員會 承辦關西高中 農業類學生技藝競賽

28.(　　) 當食品的 pH 值越低，微生物的熱耐受性越差。以食品 pH 值作為考量基礎來決定加熱殺菌的時間，下列何種罐頭所需滅菌時間最短？(A)果醬 (B)鮪魚 (C)蘆筍 (D)桃子。 (復文食品加工 I, p. 32)

29.(　　) 微生物生長所需的最低相對濕度，依其種類不同而異，下列何種微生物在水活性 ＜0.8 時還能夠生長？(A)一般酵母 (B)一般黴菌 (C)乳酸菌 (D) 金黃色葡萄球菌。 (復文食品加工 I, p. 50)

30.(　　) 氧化作用會造成食品油脂酸敗、變色及營養物質流失。各類抗氧化劑常被添加於食品中以減緩氧化速度，以下何種抗氧化劑為人工合成抗氧化劑？(A)L-抗壞血酸 (B)生育醇 (C)癒創樹脂 (D) 沒食子酸丙酯。 (復文食品加工 I, p. 56)

31.(　　) 煙燻為傳統上常見的食品加工保存方式，其機制不包含下列何項？ (A)燻煙所含多元酚可防止脂質酸敗 (B) 所產生的甲苯能抑菌 (C)降低水活性 (D) 提高食品酸度。 (復文食品加工 I, p. 58)

32.(　　) 控氣儲藏法為調整包裝內環境氣體組成百分比以延長儲存期限，尤其適合蔬果類產品。以下何種控氣儲存條件之組合最能保持蘋果的品質？ (A) 濕度 90~95%/溫度 2°C/氧氣濃度 3~4%/二氧化碳濃度 2% (B) 濕度 85~95%/溫度 0°C/氧氣濃度 4~5%/二氧化碳濃度 3~4% (C) 濕度 90~95%/溫度 10~12°C/氧氣濃度 3~5%/二氧化碳濃度 2~3% (D) 濕度 90~95%/溫度 3°C/氧氣濃度 4~7%/二氧化碳濃度 2~4%。 (復文食品加工 I, p. 64)

33.(　　) 市售罐裝果汁在儲藏一段時間後，常會變得霧狀混濁或是結塊沈澱，請問以下何者非常見的瓶底沉澱物的成分？ (A) 單寧 (B) 樹膠 (C)多醣 (D) 蛋白質。 (復文食品加工 I, p. 175)

34.(　　) 在測試罐頭真空度時，請問應符合標準或低於標準多少以內是合格？ (A) 30 mmHg (B) 25 mmHg (C)15 mmHg (D) 10 mmHg。 (復文食品加工 I, p. 201)

35.(　　) 果醬中果膠質的凝膠機制與其甲酯化程度有密切關係，以下何者為低甲氧基型果膠凝膠之必要條件？ (A) ＜0.2% 的原果膠質含量 (B)適當的酸糖比例 (C)Ca^{2+}等二價金屬離子 (D) ＞0.2% 的果膠酸含量。 (復文食品加工 I, p. 206)

36.(　　) 蜜餞加工時常會有成品褐變的問題，請問可利用以下何種方法避免？ (A) 增加糖煮時間 (B) 提高糖漬液濃度 (C)增加氯化鈣濃度 (D) 徹底殺菁。 (復文食品加工 I, p. 214)

37.(　　) 在進行高鹽儲藏時，其醃漬液之鹽濃度最低要在多少以上？ (A) 10% (B)20% (C)25% (D) 30%。 (復文食品加工 I, p. 217)

38.(　　) 易發生熱變性且糖分較高之液態食品（如蜂蜜），宜採用何種乾燥方法？ (A) 噴霧乾燥 (B) 轉筒乾燥 (C)微波乾燥 (D) 真空乾燥。 (復文食品加工 I, p. 241)

39.(　　) 在製作乾燥金針時，為避免黴菌生長一般會將水分含量控制在何種範圍內？ (A) 5~10 % (B)8~12% (C)15~20% (D) 22~25%。 (復文食品加工 I, p. 248)

40.(　　) 肉品熟成可使原本因死後僵直而變硬的肉軟化且提高其風味，請問此種軟化現象是由何而來？ (A) 酵素作用 (B)微生物分解 (C)高溫使蛋白質變性 (D) 吸收水分。 (復文食品加工 II, p. 94)

41.(　　) 製作貢丸時，加入食鹽來萃取鮮肉中的鹽溶性蛋白質之目的為何？ (A) 去除腥味 (B)增加貢丸彈性 (C)作為乳化劑與油脂混合 (D) 去除多餘水分。(復文食品加工 II, p. 105)

42.(　　) 亞硝酸鹽為醃漬肉品中常見的添加物，其功能不包括下列何者？ (A)抑制細菌 (B)固定肉色 (C)抗氧化 (D) 提高營養價值。 (復文食品加工 II, p. 113)

43.(　　) 依據 CAS 台灣優良農產品標章之肉品項目檢驗基準規定，肉乾最高水分含量為？ (A) 10%

全國高級中等學校 105學年度委員會 承辦關西高中 農業類學生技藝競賽

(B)15%　(C)20% (D) 25%。(復文食品加工 II, p. 107)

44.(　　) 下列何者為製造金華火腿之常用醃漬法？ (A)乾醃法 (B)濕醃法　(C)醃液注射法 (D) 乾濕合併醃漬法。 (復文食品加工 II, p. 97)

45.(　　) 以下何種肌肉佔動物屠體重量的比例最高？ (A)心肌 (B)平滑肌　(C)骨骼肌 (D) 三種都差不多。 (復文食品加工 II, p. 85)

46.(　　) 由於生長環境的關係，魚體表面常會附著大量的微生物，因此利用生菌數的測定可作為魚類產品之新鮮度的判定標準。一般魚體在初期腐敗時，其表面皮膚的生菌數為何？ (A)10^4 CFU/g (B) 10^5 CFU/g (C) 10^6 CFU/g (D) 10^7 CFU/g。 (復文食品加工 II, p. 189)

47.(　　) 魚介類在死後數小時內，由於乳酸蓄積無法代謝掉，會產生僵值現象，請問影響死後僵直時間長短之因素不包括 (A)魚種 (B) 存放溫度 (C) 魚體表面的生菌數量 (D) 死前的飢餓狀態。 (復文食品加工 II, p. 185)

48.(　　) 柴魚製造過程中，會將其放在木箱中發酵，以此產生特殊風味，這都是由於黴菌發酵後會產生 (A) 甲醛 (B) 黃核苷酸 (C) 甲酸 (D) 多元酚。 (復文食品加工 II, p. 201)

49.(　　) 市售仿干貝的主要原料為 (A) 蟹漿 (B) 蝦漿 (C) 黃豆蛋白 (D) 魚漿。(復文食品加工 II, p. 209)

50.(　　) 鮭魚卵製品中常使用亞硝酸鉀或硝酸鉀來保持其顏色，成品中 NO_2 殘留量的限制為何？ (A) 0.07 g/kg (B) 0.7 g/kg (C) 0.01 g/kg (D) 0.1 g/kg。 (復文食品加工 II, p. 218)

全國高級中等學校 105學年度委員會 承辦關西高中 食品類學生技藝競賽

答案

1	C	2	A	3	D	4	B	5	A
6	D	7	C	8	B	9	B	10	C
11	A	12	D	13	C	14	A	15	D
16	D	17	B	18	D	19	C	20	C
21	A	22	C	23	C	24	B	25	B
26	C	27	C	28	A	29	B	30	D
31	B	32	A	33	C	34	B	35	C
36	D	37	B	38	D	39	C	40	A
41	C	42	D	43	D	44	A	45	C
46	C	47	C	48	B	49	D	50	A

全國高級中等學校 職業類學生技藝競賽
105學年度委員會
承辦關西高中