108 年度 13203 水產食品加工-燻製品類丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (4) 魚肉在搗潰時，溫度最好控制在①-10℃ ②40~50℃ ③20~30℃ ④0~10℃。
2. (1) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理①專人專櫃專冊②專冊③專人④專櫃。
3. (1) 下列何者不可標示在食品包裝容器上①療效②製造日期③食品添加物④品名。
4. (1) 在加工過程中，何項因素與阻止細菌的發育無關？①顏色②水分③溫度④空氣。
5. (1) 新鮮的水果比罐頭水果富含①維生素②蛋白質③醣類④油脂。
6. (3) 風鰻是用①河鰻②盲鰻③海鰻④鱸鰻 的素乾品。
7. (2) 新鮮的原料魚魚鰓呈①灰綠色②淡紅或暗紅無臭味③有黏液且有惡臭④有腥臭味。
8. (4) 魷魚絲是①煮乾品②燻製品③素乾品④調味乾製品。
9. (4) 下列那項不屬食品添加物範圍①香精②亞硝酸鈉③磷酸鹽④食鹽。
10. (4) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式①烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部②選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留③未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中④水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存。
11. (1) 天婦羅是①煉製品②調味乾製品③煮乾品④鹽漬品。
12. (2) 冷凍蝦仁的包冰①愈薄愈好②視貯藏條件適度包冰③愈厚愈好④不須要包冰。
13. (2) 如果水龍頭流量過大，下列何種處理方式是錯誤的？①直接調整水龍頭到適當水量②直接換裝沒有省水標章的水龍頭③加裝可自動關閉水龍頭的自動感應器④加裝節水墊片或起波器。
14. (3) 煉製品的最理想原料是①長期凍存者②剛進入初期腐敗者③未經凍結鮮度良好者④鮮度不良但色澤尚可者。
15. (3) 食品中添加香料、著色劑應以①經濟使用②方便使用③以食品添加物使用範圍及用量標準④好吃、好看 為原則。
16. (1) 乾料庫房之最佳濕度比應為何①70%②80%③95%④90%。
17. (1) 我國古稱凍瓊脂是何者所煮出成的凝膠①石花菜②婆菜③昆布④髮菜。
18. (2) 水產品在下列何種溫度其微生物生長最快①-40℃ ②7℃ ③-18℃ ④0℃。
19. (1) 澱粉在煉製品加工上具有何種效用？①增量劑②保存劑③蛋白質溶解劑④調味劑。
20. (4) 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確①物流：清潔區→準清潔區→污染區②人流：污染區→準清潔區→清潔區③人流與物流方向相同④人流與物流方向相反。
21. (2) 操作水產加工機具應①多戴幾層手套②按照操作手冊指示，一步一步作③按過去經驗操作④戴安全帽。
22. (1) 下列何者容器對環境污染程度較低①紙容器②塑膠容器③金屬容器④玻璃容器。
23. (3) 海苔盛產期為①夏②秋③冬④春。
24. (4) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念①只要戴手套就可以完全避免手部污染食品②雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口③手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落④佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。
25. (1) 防止噪音危害之治本對策為何？①消除發生源②實施職業安全衛生教育訓練③實施特殊健康檢查④使用耳塞、耳罩。
26. (4) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為①1：4②1：5③1：2④1：3。
27. (2) 下列何者可使水產原料保存較長時間①室溫保存②冷凍保存③冷藏保存④37℃恆溫保存。
28. (3) 鹽鯉是①醃醬品②煮乾品③鹽漬品④燻製品。
29. (3) 水產品常用之冷藏溫度①-18℃以下②10℃~15℃③-2℃~5℃④25℃以上。

30. (1) 目前台灣地區作魷魚乾品質被評為上等，其原料是由①阿根廷魷②墨魚③紐西蘭魷④赤魷。
31. (2) 一般辦公室影印機的碳粉匣，應如何回收？①交給拾荒者回收②交由販賣商回收③交由清潔隊回收④拿到便利商店回收。
32. (1) 魷魚乾以①淡黃色②灰白色③淡白色④赤褐色 為上品。
33. (2) 客觀上有行求、期約或交付賄賂之行為，主觀上有賄賂使公務員為不違背職務行為之意思，即所謂？①違背職務行賄罪②不違背職務行賄罪③背信罪④圖利罪。
34. (3) 下列何者是酸雨對環境的影響？①土壤肥沃②增加水生動物種類③湖泊水質酸化④增加森林生長速度。
35. (2) 魚丸是用①熟魚肉②魚漿③熟魚肉拌麵粉④魚粉 製成。
36. (1) 魚類肌肉中之一般組成份，其中以下列何者的季節的變化最明顯？①脂質②碳水化合物③灰分④蛋白質。
37. (2) 飽和脂肪的敘述，何者正確①動物性肉類中以紅肉(例如牛肉、羊肉、豬肉)的飽和脂肪含量較低②攝取過多飽和脂肪易增加血栓、中風、心臟病等心血管疾病的風險③於常溫下固態性油脂(例如豬油)其飽和脂肪含量較液態性油脂(例如大豆油及橄欖油)低④世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪。
38. (4) 煉製品加工過程中，水漂魚肉可以將下列何者蛋白質精製？①基質蛋白質②膠原蛋白③肌漿蛋白質④肌原纖維蛋白質。
39. (2) 有關觸電的處理方式，下列敘述何者錯誤？①使用絕緣的裝備來移除電源②應立刻將觸電者拉離現場③把電源開關關閉④通知救護人員。
40. (1) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確①調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示②產品中添加少於 2% 的基因改造黃豆，無需標示③食品添加物含基因改造原料時，無須標示④我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2%。
41. (4) 天婦羅俗稱甜不辣是①魚漿②辣椒加糖③麵團④魚漿摻麵粉 油炸的產品。
42. (3) 水產食品切塊機之刀片應定期磨利並塗上①煤油②機油③可食性潤滑油④礦油。
43. (4) 水產加工之清洗用水①需加熱②需加鹽③可重覆使用④需消毒。
44. (1) 食品衛生主管機關在縣為①衛生局②教育廳③農業局④建設廳。
45. (3) 關於衛生福利部公告之國民飲食指標，下列建議何者正確①多葷少素②三餐應以國產白米為主食③多粗食少精製④每日鈉的建議攝取量上限為 6 克。
46. (4) 最能延長製品保存期限的包裝材料是①聚乙烯②聚氯乙烯③紙④高阻絕性積層塑膠膜。
47. (1) 若廢機油引起火災，最不應以下列何者滅火？①水②厚棉被③乾粉滅火器④砂土。
48. (4) 下列何者「非」屬於營業秘密？①客戶名單②公司內部的各種計畫方案③產品設計或開發流程圖示④具廣告性質的不動產交易底價。
49. (1) 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確①使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶②於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌③於工作場所養貓④出入口裝設空氣簾。
50. (3) 水產原料之清洗用水加氯消毒之目的在①防腐②降低溫度③防止微生物生長④防止變色。
51. (3) 水產品醃漬時一般常在①高溫下②冷凍溫度③冷藏溫度下④常溫下 施行。
52. (4) 下列何種省水馬桶的使用觀念與方式是錯誤的？①選用衛浴設備時最好能採用省水標章馬桶②如果家裡的馬桶是傳統舊式，可以加裝二段式沖水配件③因為馬桶是家裡用水的大宗，所以應該盡量採用省水馬桶來節約用水④省水馬桶因為水量較小，會有沖不乾淨的問題，所以應該多沖幾次。
53. (4) 真空包裝機之使用，不必考慮①封口壓力問題②封口溫度問題③內容物汁液會否被馬達吸入④內容物香氣會否被吸走。
54. (4) 水產原料冷凍冷藏時為免水份流失及品質變化①相互堆積②不必包裝③降低凍藏溫度④包冰後再以紙箱包裝。
55. (1) 下列何者較不適用水產加工品使用之油脂？①豬油②花生油③棕櫚油④沙拉油。
56. (3) 成型好之魚漿如果置於 60℃ 下，容易造成①成膠②裂膠③解膠④溶膠。
57. (1) 作為食品包裝材料，首先應注重①安全衛生②方便③價廉④實用。
58. (2) 「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？①素食成形的加工素材種類多樣化，

作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用②豆類可以和穀類互相搭配（如黃豆糙米飯），使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用③豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用④種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食。

59. (4) 為防止肉毒桿菌生長產生毒素而引起食品中毒，購買真空包裝食品(例如真空包裝素肉)，下列敘述何者正確①既然是真空包裝食品無須充分加熱後就可食用②知名廠商無須檢視標示內容③只要方便取用，可隨意置放④依標示冷藏或冷凍貯藏。
60. (4) 腸炎弧菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染①蛋②牛肉③雞肉④海產。
61. (2) 下列有關省水標章的敘述何者正確？①省水標章是環保署為推動使用節水器材，特別研定以作為消費者辨識省水產品的一種標誌②省水標章能激勵廠商重視省水產品的研發與製造，進而達到推廣節水良性循環之目的③省水標章除有用水設備外，亦可使用於冷氣或冰箱上④獲得省水標章的產品並無嚴格測試，所以對消費者並無一定的保障。
62. (4) 真空包裝或充氮包裝不具下列何項優點①延長貯存期限②產品失重較少③抑制細菌生長④增加製成率。
63. (1) 凍結水產原料以何種方式較佳①急速冷凍②浸漬冰水中③緩慢冷凍④冷藏庫中。
64. (1) 勞工工作時右手嚴重受傷，住院醫療期間公司應按下列何者給予職業災害補償？①原領工資②基本工資③前6個月平均工資④前1年平均工資。
65. (2) 陳先生到機車行換機油時，發現機車行老闆將廢機油直接倒入路旁的排水溝，請問這樣的行為是違反了①飲用水管理條例②廢棄物清理法③職業安全衛生法④道路交通管理處罰條例。
66. (2) 按菸害防制法規定，下列敘述何者錯誤？①任何人都可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人②只有老闆、店員才可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人③餐廳、旅館設置室內吸菸室，需經專業技師簽證核可④加油站屬易燃易爆場所，任何人都要勸阻在禁菸場所抽菸的人。
67. (3) 魚丸若欲貯放三個月以上應貯放在①冷藏庫②蔭涼處③冷凍庫④陽光照射處。
68. (3) 檢舉人應以何種方式檢舉貪污瀆職始能核給獎金？①委託他人檢舉②以他人名義檢舉③以真實姓名檢舉④匿名。
69. (2) 製冰機管理，何者正確①生菜可放在其內之冰塊上冷藏②冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準③任取一杯子取用④用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內。
70. (3) 下列何者不是自來水消毒採用的方式？①加入氯氣②紫外線消毒③加入二氧化碳④加入臭氧。
71. (1) 下列包裝材料何者對氣體阻絕性最差？①紙②聚乙烯(PE)③聚氯乙烯(PVC)④聚丙烯(PP)。
72. (2) 若發現輸送帶走向偏單邊，可能原因是①電源接錯②網帶左右鬆緊度不同③馬達老舊④網帶太長。
73. (4) 水產加工機具之材質以①鑄鐵②木質③塑膠④不銹鋼 最適宜。
74. (4) 已超過保存期限之產品，應①不理會繼續販賣②重新包裝③更改保存期限④回收丟棄。
75. (2) 下列何者是選擇魚鬆原料不考慮之因素？①產量②產地③製成率④魚價。
76. (4) 下列何者屬洄游性魚類①鯛魚②吳郭魚③鰈魚④鮪魚。
77. (2) 下列何者非屬電氣之絕緣材料？①空氣②漂白水③氟氯烴④絕緣油。
78. (2) 下列何者不是柔軟性包裝材料①金屬積層塑膠膜②玻璃③塑膠薄膜④紙。
79. (1) 下列何者是製造高品質水產加工品之先決條件①新鮮的原料②便宜的原料③昂貴的原料④稀有的原料。
80. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為①1000ppm②200ppm③50ppm④500ppm。