

國立金門技術學院

98 學年度第 2 學期四技日間部轉學考試

食品科學系二年級考試試題

食品加工

選擇題

1. 富含不飽和脂肪酸的油脂是(A)牛油(B)雞油(C)沙拉油(D)豬油。
2. 雞肉、牛肉是屬於何種蛋白質(A)動物性(B)植物性(C)礦物性(D)以上皆是。
3. 舊油(A)重覆使用(B)可於新油使用(C)不可重覆使用(D)以上皆是。
4. 麥芽糖屬(A)單糖(B)雙糖(C)多糖(D)寡糖。
5. 食品標示中下列何者不一定要標示(A)使用之食品添加物(B)製造日期(C)製造批號 (D)製造廠商
6. 下列何者不是做麵包的主要原料(A)麵粉(B)水(C)奶粉(D)酵母。
7. 凡含有營養素的物料稱為(A)食品(B)食物(C)原料(D)物質
8. 測定比重時，還要測定(A)壓力(B)溫度(C)壓力+溫度(D)以上皆非
9. 熱之傳達，何者不是(A)對流(B)輻射(C)加壓(D)傳導
10. 使組織軟化，破壞酵素，並除去原料的生臭味為(A)殺菁(B)脫氣(C)殺菌(D)蒸發
11. 在食品的構成成份中的水分，以何者之水分不能被微生物利用(A)游離水(B)碳水化合物上的水(C)自由水(D)以上皆非
12. 蛋白質的淨電荷為零之 pH 值，稱為該蛋白質之(A)中和點(B)水解點(C)等電點 (D)熔點
13. 自然界甜度最甜的糖類為(A)蔗糖(B)乳糖(B)葡萄糖(D)果糖
14. 何者具有甘味之酸?(A)蘋果酸(B)麩胺酸(C)乳酸(D)醋酸
15. 何種酵素可使用肉類軟化(A)澱粉分解酵素(B)蛋白質分解酵素(C)果膠質分解酵素(D)脂肪分解酵素
16. 食品成品中易受氧化而變質的為(A)醣類(B)蛋白質(C)脂肪(D)礦物質
17. 熱量最便宜的來源(A)肉類(B)水果(C)穀類(D)蔬菜
18. 黃變米是為(A)麴菌屬(B)青黴菌屬(C)毛黴菌屬(D)根黴菌屬在高溫多濕之環境下增殖所產生的色素
19. 冬粉絲的加工原料是(A)甘薯(B)玉米澱粉(C)綠豆(D)大豆
20. 人造肉之原料即是(A)紅豆(B)大豆(C)綠豆(D)花生

21. β -amylase 是(A)液化酵素(B)糖化酵素(C)脂肪酵素(D)纖維酵素
22. 水產煉製品乃是魚肉與何者共同搗潰精煉而成(A)蔗糖(B)食鹽(C)蛋白(D)有機酸
23. U.H.T 之全名為(A)低溫殺菌(B)高溫殺菌(C)高溫短時間殺菌(D)超高溫瞬間殺菌
24. pH 低，糖度高，鹽度高之食品採用(A)H.T.S.T(B)U.H.T(C)巴斯德(D)高溫殺菌法
25. 何種條件以 100°C 以下殺菌?(A)pH5.3 以上(B)pH4.5(C)pH4.5 以下(D)pH7.0
26. 主要引起罐頭中毒的細菌為(A)大腸桿菌(B)腸炎弧菌(C)肉毒桿菌(D)枯草桿菌
27. 冷凍脫水是利用何種原理來達成乾燥?(A)擴散(B)蒸發(C)昇華(D)揮發
28. 溫度 0°C ，壓力 4.7mmHg，時水之液體，固體及氣體同時存在為水的(A)相點(B)二相點(C)三相點(D)多相點
29. 在低水份下造成食品腐敗最常見之微生物為(A)黴菌(B)酵母菌(C)球菌(D)桿菌
30. 瓶裝果醬常添加何種防腐劑(A)去水醋酸(B)安息香酸(C)己二烯酸(D)苯甲酸鈉
31. 下列何者滲透壓最大(A)葡萄糖(B)蔗糖(C)麥芽糖(D)乳糖
32. 何者不是果汁澄清方法(A)加熱(B)加入 CMC 安定劑(C)果膠質分解酵素(D)利用帶正電荷高分子物質
33. 果汁酸度定量時，以何者指示劑(A)甲基藍(B)甲基橙(C)酚酞(D)澱粉溶液
34. 下列醣類中何者具有還原性(A)麥芽糖(B)蔗糖(C)澱粉(D)肝醣
35. 何種於肉品加工可以防腐?(A)糖(B)鹽(C)味素(D)磷酸鹽
36. 魚貝類的肉組織柔軟，除水分外富含(A)油脂(B)醣類(C)維生素(D)蛋白質
37. 蛋的 pH 上升是因(A)碳酸氣(B)硫酸氣(C)氯氣(D)氧氣之減少
38. 分離氣體中的固體微粒，加以收集，同時淨化氣體，一般使用(A)遠心分離機(B)壓榨機(C)旋風分離機(D)研磨機
39. 液體中揮發性成份經加熱蒸發成氣體，然後加以冷卻再還原為液體而收集之操作，為(A)蒸發(B)濃縮(C)結晶(D)蒸餾
40. 胚芽米富含(A)Vit A(B)Vit B(C)Vit C(D)Vit E
41. 油脂冬化工程之目的除去(A)蛋白質(B)低融點的脂蠟(C)游離脂肪酸(D)高融點的脂蠟
42. 油脂之主要成份為(A)脂肪酸之醋酸酯(B)脂肪酸之甘油酯(C)乙醇之甘油酯(D)胺基酸之甘油酯
43. 食用硬化油，其硬化處理，加入何者使不飽和度減少而變固體脂(A)He(B) N_2 (C)Ne(D) H_2
44. 食用硬化油，工業上常用何種作觸媒(A)Sn(B)Pb(C)Ni(D)Mn
45. 何種油可為豬油之代替品(A)人造奶油(B)沙拉油(C)葵花子油(D)酥油，可增加

餅乾麵包等製品酥脆性質

- 46.冷卻冷藏之溫度為(A)0~15°C(B)0~5°C(C)0~-10°C(D)-10~-30°C
- 47.利用 CO₂ 及 N₂ 改變空氣成份的冷藏方法為(A)C.A(B)C.T(C)I.Q(D)A.C 冷藏法
- 48.冷藏後失去迫熟能力為(A)低溫障害(B)老化(C)梅納反應(D)成熟作用
- 49.應用二段壓縮冷凍機之凍結法為(A)空氣凍結法(B)半送風凍結法(C)送風凍結法(D)浸漬凍結法
- 50.牛乳中蛋白質以何為主體(A)酪蛋白(B)乳白蛋白(C)乳球蛋白(D)乳脂蛋白



NATIONAL KINMEN INSTITUTE OF TECHNOLOGY

國立金門技術學院

歷屆試題