

國立金門技術學院

96 學年度第 1 學期四技日間部轉學考試

食品科學系二年級考試試題

食品概論

一、單一選擇題(4 分/題)

- 1.近年來國人平均所得增加，個人可支配財富提高，生活型態和消費習慣也發生改變，使國內食品零售通路產生極大的變化，請問國內食品公司如統一企業成立統一超商，味全公司成立松青超市，泰山企業成立福客多超商和彬泰物流公司此種發展趨勢是屬於(A)通路整合化(B)連鎖加盟化(C)通路多樣化(D)以上皆非。
- 2.下列有關對於食品工程學之描述何者有誤(A)食品工程學即是食品加工學(B)食品工程學在食品工業中所扮演的角色就如同化學工程學之於化學工業(C)狹義的食品工程學較偏重於製造程序和程序中所用到之機器設備(D)食品工業與化學工業不同之處，在於食品工業在整個製程中特別注重製品之衛生和營養要求。
- 3.有關食品包裝材料所涉及衛生安全問題之描述何者有誤(A)包裝紙常有著色劑和螢光增白劑殘留(B)玻璃和陶瓷容器最易殘留塑化劑和抗氧化劑(C)最近的研究發現塑膠材料所殘留的單體(例如氯乙烯)對人體有致癌性以經動物實驗證實(D)免洗竹筷子在去外包裝紙時常會刮下紙上的印刷油墨，此種材質已經被證實食入體內有害健康。
- 4.有關功能性食品的描述何者有誤(A)取自深海魚油之 EPA 等多元不飽和脂肪酸

- 具有降低體內中性脂肪的作用(B) β -胡蘿蔔素具有抗氧化的作用(C)巴拉金糖(palatinose)可代替蔗糖添加於食品中，作為防止齲齒之用(D)以上皆是。
- 5.下列那一項產品屬於罐外殺菌(A)泰山八寶粥(B)保久乳(鋁箔包裝) (C)鯖魚罐頭(D)以上皆非。
- 6.下列何者屬於水溶性維生素(A)維生素 A(B) 維生素 C(C) 維生素 D(D) 維生素 K。
- 7.一般油脂的不飽和度可以由(A)過氧化價(B)酸價(C)皂化價(D)碘價 決定。
- 8.麵粉可以做為製造味精的原料，這是因為麵粉的蛋白質中含有很多的(A)核苷酸(B)苯甲酸(C)草酸(D)麩胺酸。
- 9.下列那一種澱粉最不易發生老化(A)小麥澱粉(B)玉米澱粉(C)糯米粉(D)甘藷粉。
- 10.食品加鹽或是加糖處理可以使水活性(A_w)產生何種變化(A)不受影響(B)下降(C)上升(D)以上皆非。
- 11.澱粉酶(amylase)可以將澱粉分解成為(A)麥芽糖(B)蔗糖(C)果糖(D)乳糖。
- 12.賦予啤酒特有之苦味和芳香的原料是(A)大麥(B)酵母(C)啤酒花(D)單寧。
- 13.大蒜和洋蔥主要香氣成分是屬於(A)有機酸(B)酚類物質(C)酯類物質(D)含硫化合物。
- 14.金門盛產的牡蠣之鮮味成分為(A)琥珀酸及其鹽類(B)麩胺酸及其鹽類(C)酒石酸及其鹽類(D)乳酸及其鹽類。
- 15.有關阿斯巴甜(aspartame)之描述何者有誤(A)為一種低熱量的甜味料(B)甜度約蔗糖的 200 倍(C)是自然界發現甜度最高的糖類(D)以上皆對。

二、單一選擇題(2分/題)

- 16.不小心食用不新鮮的鯖魚容易發生過敏現象，其主要原因是因為魚體中含有

- (A)尿素(B)尿酸(C)琥珀酸及其鹽類(D)組織胺。
- 17.即溶奶粉的製造最常使用那一種乾燥方法(A)噴霧乾燥(B)熱風乾燥(C)冷凍乾燥(D)真空乾燥。
- 18.下列何者屬於酸性食品(A)豬肉(B)竹筍(C)西瓜(D)甘藍菜。
- 19.下列那一項產品不屬於發酵食品(A)豆腐(B)豆鼓(C)葡萄酒(D)甜麵醬。
- 20.下列何者不屬於多醣類(A)甘露糖(B)果膠(C)澱粉(D)纖維素。
- 21.以糖質原料直接進行酒精發酵所製成的酒為(A)高粱酒(B)啤酒(C)紹興酒(D)水果酒。
- 22.市售麵粉筋度越高表示何者之含量愈多(A)脂質(B)醣類(C)粗纖維(D)蛋白質。
- 23.酵母菌可以利用何者直接進行酒精發酵 (A)澱粉(B)纖維素(C)葡萄糖(D)蛋白質。
- 24.下列發酵程度最高的茶類是(A)紅茶(B)烏龍茶(C)綠茶(D)包種茶。
- 25.下列何種罐頭食品可以在 100°C 以下殺菌(A)鳳梨罐頭(B)洋菇罐頭(C)玉米罐頭(D)魚罐頭。
- 26.下列何者不是屬於蒸餾酒(A)高粱酒(B)葡萄酒(C)威士忌(D)白蘭地。
- 27.殺菌條件：“UHT”代表的意義是(A)高溫長時間殺菌(B)高溫短時間殺菌(C)低溫短時間殺菌(D)超高溫短時間殺菌。
- 28.蛋糕所使用的麵粉為(A)低筋(B)中筋(C)高筋(D)以上皆可。
- 29.菠菜含有(A)檸檬酸(B)草酸(C)乳酸(D)醋酸，由於容易形成其鹽類沈澱，所以易阻礙體內對於鈣質的吸收。
- 30.澱粉的基本組成分子是(A)果糖(B)乳糖(C)葡萄糖(D)胺機酸。
- 31.市售利樂包(tetra pak)保久乳屬於(A)殺菌軟袋食品(B)活菌包裝食品(C)無菌包裝食品(D)低水活性食品。
- 32.米、麵粉和玉米內所含的穀類蛋白，比較缺乏何種胺基酸(A)色胺酸(B)離胺酸

(C)酪胺酸(D)白胺酸。

33.DHA 是逐漸受重視的營養品，它是一種(A)高度不飽和脂肪酸(B)高單位維生素(C)高蛋白食物(D)碳水化合物。

34.卵磷脂是一種(A)漂白劑(B)乳化劑(C)抗氧化劑(D)發色劑。

35.下列何者不是延遲麵包老化的方法(A)貯藏於 0°C(B)增加砂糖用量 (C)添加乳化劑(D)妥善包裝防止水分蒸發。



NATIONAL KINMEN INSTITUTE OF TECHNOLOGY
國立金門技術學院
歷屆試題