

國立金門技術學院

97 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

食品加工學

一、**單一選擇題**每題 * 4 分，總分 100 分，選擇題答錯不倒扣 *

1. 食品開始形成冰結的溫度稱 (A) 品溫 (B) 凍結點 (C) 共晶點 (D) 凍結率
2. 果蔬類利用送風式冷藏方式冷藏最好採用 (A) 乾送風 (B) 濕送風 (C) 乾、濕送風併用 (D) 以上皆可
3. 冷凍(藏)庫為防止污染下列何者不需設置 (A) 棚架 (B) 棧板 (C) 掛勾 (D) 以上皆非
4. 下列凍結方式何者屬於慢速凍結 (A) 空氣凍結 (B) 送風式凍結 (C) 不凍液凍結 (D) 液態氮凍結
5. 介於被冷卻物與冷凍機間搬運熱之工作介質稱 (A) 冷媒 (B) 冷凍負荷 (C) 比熱 (D) 潛熱
6. 冷媒應具備之條件中，下列敘述何者為非 (A) 無燃燒及爆炸性 (B) 無腐蝕性 (C) 每馬力所得冷凍能力小 (D) 對水不易混合且不起作用以此類推
7. 冷媒具備條件中，蒸發潛熱應選擇 (A) 大 (B) 小 (C) 適中 (D) 沒有影響
8. 冰箱放置時，左右兩側要離牆壁 (A) 15 (B) 5 (C) 1.5 (D) 0.5 公分
9. 自然界甜度最甜的糖類為(A)蔗糖(B)乳糖(B)葡萄糖(D)果糖
10. 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
11. 酸性食品之 pH 為(A)6.0-7.0(B)4.5-6.0(C)4.5-3.7(D)3.7 以下
12. 使牛乳中脂肪球變成微細粒子，稱為(A)均質化(B)遠心分離(C)壓練(D)熟成
13. 何種狀況會產生凍燒(A)冷藏(B)凍結儲藏(C)殺菁(D)烘烤
14. 熱之傳達，何者不是(A)對流(B)輻射(C)加壓(D)傳導
15. 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

16. 與食品中糖類或胺基酸結合的水為(A)自由水(B)游離水(C)結合水(D)滲透水
17. 大豆卵磷脂為(A)粘稠劑(B)乳化劑(C)結著劑(D)抗氧化劑
18. 胚芽米富含(A)Vit A(B)Vit B(C)Vit C(D)Vit E
19. 製作麵包發酵時會產生何種氣體(A) N_2 (B) O_2 (C) NH_3 (D) CO_2
20. 蛋糕類之麵粉一般以(A)低筋(B)中筋(C)高筋(D)特高筋
21. 何種條件以 $100^\circ C$ 以下殺菌?(A)PH5.3 以上(B)PH4.5(C)PH4.5 以下(D)PH7.0
22. 一般食品工廠之用水，必須加入何者來消毒?(A) CO_2 (B) N_2 (C) Cl_2 (D) O_2
23. 下列何者不是柑橘果汁殺菌之目的(A)破壞細菌(B)惰化果膠質分解酵素
(C)VitC 氧化酵素不活化(D)消除苦味
24. 不乾性油之碘價為(A)140 以上(B)120-140(C)100-120(D)100 以下
25. 油脂萃取時之溶劑何者不是必須具備(A)易發揮(B)燃點低(C)對油脂的溶解度大(D)化學性質安定



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