

食品科學概論試題

准考證號碼

注意事項 請先在試題卷首准考證號碼之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」、「試題」一併繳回。

本試卷皆為選擇題，共50題，每題2分，計100分，答錯不倒扣。

1. 食品GMP 認證標誌的意義為 (A)良好作業規範 (B)中國農產品標準 (C)重要危害管制點防制 (D)國際標準組織
2. 食品HACCP 之負責督導單位是 (A)經濟部工業局 (B)經濟部標準局 (C)衛生署 (D)農委會
3. 米粉是新竹的名產，其主要原料是 (A)糯米 (B)在來米 (C)蓬萊米 (D)麵粉
4. 米粉製成條狀，主要藉其中何種成份予以成型 (A)澱粉 (B)脂質 (C)蛋白質 (D)膠質
5. 冬粉主要原料為 (A)米 (B)小麥 (C)黃豆 (D)綠豆
6. 下列原料澱粉中，何者的支鍊澱粉 (amylopectin) 含量最高？ (A)在來米 (B)蓬萊米 (C)糯米 (D)以上三者含量一樣
7. 麵條製成條狀，主要靠其中何種成份成型？ (A)澱粉 (B)脂質 (C)蛋白質 (D)膠質 (E)以上皆非
8. 下列何種方法可抑制薑蒜的發芽現象，維持原性狀並延長保存期限？(A)放射線照射法 (B)UV 照射法 (C)冷凍乾燥法 (D)低溫殺菌法
9. 市售室溫貯存之生啤酒是使用下列何種方法處理？(A)放射線照射法 (B)UV 照射法 (C)過濾膜法 (D)低溫殺菌法
10. 下列何種殺菌條件可視為高溫短時間殺菌法 (HTST)？(A)135°C，1-3 秒鐘(B)68°C，30 分鐘(C)72°C，15 分鐘(D)72°C，15 秒鐘
11. 生鮮牛乳經下列何種殺菌法後，得以在室溫保存，稱之為保久乳？ (A)低溫殺菌法(LTH) (B) 高溫短時間殺菌法 (HTST) (C) 超高溫殺菌法(UHT) (D)無菌滅菌法(Sterilization)
12. 鮮乳經低溫殺菌後，微生物存在狀況為 (A)無菌，於室溫保存即可，但為保存香味，仍於4°C保存較適當 (B)不存在病原菌，但仍存在其它微生物，於4°C保存較適當 (C)不存在任何微生物，故於室溫保存即可 (D)僅存在少數不會繁殖的微生物
13. 啤酒苦味來自於 (A)酵母菌 (B)啤酒花 (C)小麥 (D)糖化產物
14. 米酒發酵過程中的糖化步驟通常使用下列那類菌種？ (A)醋酸菌(B)乳酸菌 (C)酵母菌 (D)麴菌
15. 優酪乳中的主要發酵菌種為 (A)乳酸菌，屬細菌(B)乳酸菌，屬酵母菌 (C)酵母菌 (D)麴菌屬黴菌
16. 市售果糖的加工原料大多為 (A)玉米 (B)蜂蜜 (C) 水果 (D)黃豆
17. 下列那些食品不適合貯存於1-4°C冷藏冰箱中，以免品質變劣？(A)牛乳 (B) 蘋果 (C)果醬 (D)香蕉
18. 所謂低酸性食品，其pH 值為 (A) 4.5 以下 (B) 4.5 以上 (C) 7.0 以下 (D) 7.0 以上
19. 下列那一種溶液或懸浮液的水活性最低？ (A) 10% 麵糊水 (B) 10% 鹽水 (C) 10% 糖水 (D) 清水
20. 導致痛風的主要食物組成份為 (A) 醣類 (B) 脂質 (C) 蛋白質 (D) 核酸
21. 下列何者不是單醣？ (A) 葡萄糖 (B) 果糖 (C) 乳糖 (D) 核糖 (E) 木糖
22. 市售砂糖是指(A)果糖 (B)乳糖 (C)蔗糖 (D) 麥芽糖
23. 麥芽糖的主要單醣組成為 (A) 葡萄糖 (B) 果糖 (C) 半乳糖 (D) 核糖 (E) 木糖

- 24.纖維素的主要單醣組成爲 (A)葡萄糖 (B)果糖 (C)半乳糖 (D)核糖 (E)木糖
- 25.細菌一般大小約爲 (A)2-5mm (B)2-5 μ m (C)1-2 mm (D)1-2 μ m
- 26.下列何者食品中之蛋白質含量比例最高？ (A)五穀根莖類 (B)肉類 (C)水果 (D)蔬菜
- 27.下列何者食品中之脂質含量比例最低？(A)種籽食物 (B)蛋 (C)乳類 (D) 葉菜類
- 28.有關蛋白質的描述，下列何者爲非？(A)蛋白質結構可分一二三四級結構 (B)當蛋白質受熱、酸、鹼、溶劑作用後，三四級結構易遭破壞 (C)變性後之蛋白質通常不具營養 (D)蛋白質具生理活性時的主要結構爲三四級結構
- 29.一般微生物實驗室所使用之酒精，其殺菌效果較佳之濃度爲 (A)55% (B)65% (C) 75% (D)95% (E)100%
- 30.大部份的酵素其結構組成份爲 (A)蛋白質 (B)醣類 (C)脂質 (D)維生素
- 31.以下生理活性物質，何者不是蛋白質結構？ (A)酵素 (B)荷爾蒙 (C)抗體 (D)輔酵素
- 32.痛痛病是長期食用的食品中污染何種重金屬所致？(A)Hg (B)Cd (C)As (D)Pb (E)Cu
- 33.水俣病是長期食用的食品中污染何種重金屬所致？(A)Hg (B)Cd (C)As (D)Pb (E)Cu
- 34.何種維生素可經陽光活化，維持血液中鈣質濃度，缺乏後將導致骨骼疏鬆症？ (A)維生素A (B)維生素D (C)維生素K (D)菸鹼素
- 35.維生素C 缺乏，易引起 (A)壞血病 (B)癩皮病 (C)凝血時間延長(D)夜盲症
- 36.根據營養素定義，下列何者不屬於營養素 (A)醣類 (B)蛋白質(C) 維生素 (D)纖維素
- 37.下列何種罐頭食品不致於發生肉毒桿菌中毒？ (A)玉米 (B)花生 (C)蕃茄 (D)肉醬
- 38.臺灣地區歷年來細菌性食物中毒案例最多的病原菌爲 (A) Clostridium botulinum (B) Escherichia coli (C)Vibrio parahaemolyticus (D) Staphylococcus aureus
- 39.手部膿瘡患者接觸熟食食品最易導致何種病原菌的中毒？(A) Salmonella typhimurium (B) Escherichia coli (C)Vibrio parahaemolyticus (D) Staphylococcus aureus
- 40.雞蛋外殼帶有一些致病性菌，若未充份加熱，最易導致何種病原菌的中毒？(A) Salmonella typhimurium (B) Escherichia (C)Vibrio parahaemolyticus (D) Staphylococcus aureus
- 41.易發生食物中毒的危險溫度帶係指 (A)-18°C 以下 (B)4-8°C (C)15-45°C (D)60°C 以上
- 42.對於食物中毒而言，下列何者不屬於潛在性危險食品？(A)果汁 (B)禽畜肉 (C)魚貝類 (D)沙拉
- 43.台灣地區食物中毒最多的月份是 (A)1-5 (B)5-10 (C)9-12 (D)全年
- 44.食品中常添加EPA, DHA，此二者化學成份是屬於 (A)胺基酸 (B)脂肪酸 (C)醣類 (D)維生素
- 45.下列何種脂肪酸較穩定，不易氧化？(A)棕櫚酸(C16:0) (B)次亞麻油酸(C18:3) (C)次亞麻油酸(C18:2) (D)油酸(C18:1)
- 46.下列何種油脂肪較穩定，不易氧化？(A)豬油 (B)魚肝油 (C)椰子油 (D)芝麻油