

# 弘光科技大學

## 101 學年度四技轉學生招生考試試題

准考證號碼：□□□□□□□□□□

(請考生自行填寫)

年制：四技三年級

系別：食品科技系食品科技組

### 考試科目 (一)：食品加工

#### 【注意事項】

1. 請先核對考試科目是否相符。
2. 本試題共 25 題，每題 4 分，共 100 分，請依題號順序作答。
3. 本試題均為單選題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑，答錯不倒扣。
4. 請在試題首頁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」及「試題」一併繳回。

1. 在食品保藏方法中，冷殺菌(cold sterilization)是指那一種方法：
  - (A) 放射線照射
  - (B) 冷凍
  - (C) 冷藏
  - (D) 煙燻
  
2. 以下有關結合水特性的描述，何者是正確的？(1)不能作為溶劑，(2)微生物可以利用，(3)低溫下不易結冰，(4)加熱不易蒸發：
  - (A) 1、2、3、4
  - (B) 1、2、3
  - (C) 1、2、4
  - (D) 1、3、4
  
3. 肉品加工中添加硝酸鹽的目的為何：
  - (A) 鮮味劑
  - (B) 抗氧化劑
  - (C) 保色劑
  - (D) 著色劑
  
4. 下列那一個產品是蒸熟的：
  - (A) 綠豆糕
  - (B) 薩其瑪
  - (C) 廣式月餅
  - (D) 鳳梨酥
  
5. 將植物油加工製成酥油的方法，屬於下列何種反應：
  - (A) 氫化
  - (B) 酯化
  - (C) 皂化
  - (D) 氧化
  
6. 速食麵油炸處理，主要目的是：
  - (A) 添加油脂
  - (B) 乾燥
  - (C) 軟化組織
  - (D) 增加營養價值
  
7. 下列何種添加劑無法作為豆腐的凝固劑：
  - (A) 鹽滷
  - (B) 氯化鈉
  - (C) 石膏
  - (D) 葡萄糖酸- $\delta$ -內酯

8. 下列何者不是澱粉被澱粉分解酵素水解後的產物：
- (A) 果糖
  - (B) 葡萄糖
  - (C) 麥芽糖
  - (D) 糊精
9. 白米 12 公噸，折合台斤為多少：
- (A) 600
  - (B) 12000
  - (C) 20000
  - (D) 24000
10. 將麵粉炒到變褐色之麵茶是：
- (A) 轉化作用
  - (B) 糊精化作用
  - (C) 糊化作用
  - (D) 糖化作用
11. 下列那一酵素，可將澱粉之 $\alpha$ -1,4 鍵結，由非還原末端以 2 個葡萄糖為單位切斷而產生麥芽糖：
- (A)  $\alpha$ -amylase
  - (B)  $\beta$ -amylase
  - (C) glucoamylase
  - (D) isoamylase
12. 將 25 公克的糖溶入 100 公克的水中，此溶液的重量百分率濃度為：
- (A) 125%
  - (B) 75%
  - (C) 50%
  - (D) 20%
13. 在細菌耐熱性曲線圖中，D 值係指在某一溫度下殺滅 90% 細菌所需要之時間，試問下列那一個溫度的 D 值最大：
- (A) 260°F
  - (B) 250°F
  - (C) 240°F
  - (D) 230°F
14. 有關罐頭製程中脫氣(exhausting)之敘述何者正確？(1)於密封後進行，(2)可防止營養素之破壞，(3)可防止好氣性細菌的發育，(4)可防止殺菌時膨罐產生：
- (A) 3、4
  - (B) 2、3
  - (C) 1、3、4
  - (D) 2、3、4

15. 罐頭打檢主要是用來判斷：

- (A) 生菌數
- (B) 殺菌值
- (C) 真空度
- (D) 固形物量

16. 製造蜜餞所使用的糖，在相同條件下何者滲透速度最快：

- (A) 葡萄糖
- (B) 麥芽糖
- (C) 蔗糖
- (D) 水飴

17. 下列何者屬於發酵食品？(1)豆鼓，(2)味噌，(3)豆腐，(4)米醋：

- (A) 1、2、3、4
- (B) 2、4
- (C) 1、2、4
- (D) 2、3、4

18. 醬油製程之「製麴」步驟，主要目的是獲得：

- (A) 胺基酸
- (B) 糖分
- (C) 脂肪酸
- (D) 酵素

19. 高粱醋的正常釀造過程中，包括下列何種作用？(1)醋酸發酵，(2)糖化作用，(3)乳酸發酵，(4)酒精發酵：

- (A) 1、2、3、4
- (B) 1、2、3
- (C) 1、2、4
- (D) 1、3、4

20. 肉品加工使用搗潰(攪)機時，常加入碎冰以防止溫度上升，其主要目的是：

- (A) 預防脂肪氧化
- (B) 預防蛋白質變性
- (C) 預防肉質變色
- (D) 預防油燒現象發生

21. 蛋黃醬(mayonnaise)製程中會使用何種單元操作：

- (A) 壓榨
- (B) 蒸餾
- (C) 萃取
- (D) 乳化

22. 魚鬆與烘焙食品都是利用高溫進行乾燥之加工食品，二者不同的是，魚鬆在高溫加熱製作時必須採用下列何種作業：
- (A) 添加醬油
  - (B) 添加蔗糖
  - (C) 不斷焙炒
  - (D) 添加澱粉
23. 冷凍蝦包冰衣的目的，下列那些敘述是正確的，(1)防止褪色、防止水分散失，(2)隔絕氧氣，(3)防止氧化，(4)有利於解凍：
- (A) 1、2、3、4
  - (B) 1、2、3
  - (C) 1、2、4
  - (D) 1、3、4
24. 烏魚子屬於下列何種產品：
- (A) 鹽乾品
  - (B) 燻乾品
  - (C) 素乾品
  - (D) 凍乾品
25. 下列那一種水果不宜在 10°C 以下冷藏：
- (A) 草莓
  - (B) 西瓜
  - (C) 香蕉
  - (D) 蘋果