

國立宜蘭大學
102 學年度轉學招生考試

(考生填寫)
准考證號碼：

食品學概論試題

《作答注意事項》

1. 請先檢查准考證號碼、座位號碼及答案卷號碼是否相符。
2. 考試時間：80 分鐘。
3. 本試卷共有單一選擇題 50 題，一題 2 分，共計 100 分。
4. 請將答案寫在答案卷上（於本試題上作答者，不予計分）。
5. 考試中禁止使用手機或其他通信設備。
6. 考試後，請將試題卷及答案卷一併繳交。
7. 本試卷採雙面影印，請勿漏答。

1. 製作釀造醋和釀造酒時，須分別在何種環境下進行發酵？(A)好氧，厭氧 (B)好氧，好氧 (C)厭氧，好氧 (D)厭氧，厭氧
2. 輻射照射處理能抑制馬鈴薯、洋蔥、大蒜等的發芽現象，食品業界經常使用何種輻射線？(A) γ (B) β (C) α (D) ϵ
3. 食品加熱處理過程中，將 90% 起始細菌數殺滅所需的時間：(A)Z (B)K (C)D (D)P (E)F
4. 葡萄酒中在低溫下可析出之有機酸？(A)檸檬酸 (B)醋酸 (C)乳酸 (D)酒石酸 (E)蘋果酸
5. 木瓜採收後，藉催熟方式使木瓜成熟所使用的氣體？(A)乙烯 (B)甲烷 (C)乙烷 (D)甲醇
6. 市售鮮乳的殺菌所採用高溫短時間的殺菌方法？(A) 62 °C，15 分 (B)62 °C，15 秒(C) 72 °C，15 分 (D) 72 °C，15 秒
7. 乾酪(cheese)於製造過程中會使用哪種酵素(A)rennet (B)amylase (C)cellulase (D)nuclease
8. 啤酒釀造會使用的酵素？ (A)麥芽纖維酵素 (B)麥芽的糖化酵素 (C)麥芽蛋白酵素 (D)麥芽合成酵素
9. 麵粉筋度與哪種成份相關 (A)纖維素 (B)澱粉 (C)蛋白質 (D)核酸
10. 下列何者是果糖糖漿製造過程中使用的酵素？(A) 麥芽的糖化酵素 (B)果糖合成酵素 (C)果糖同化酵素 (D) 葡萄糖異構酵素
11. 下列食品的胺基酸組成中，何者較缺乏離胺酸？ (A)牛奶 (B)小麥 (C)魚肉 (D)黃豆
12. 有關肌紅蛋白 (myoglobin) 氧化後，下列何者正確？ (A) 其銅離子變成亞銅離子 (B) 其鈷離子變成亞鈷子(C) 其鉻離子變成亞鉻離子(D) 其鐵離子變成亞鐵離子
13. 草莓與葡萄中所含之色素，以下列何者為主 (A)葉紅素 (B)花青素 (C)葉綠素 (D)葉黃素
14. 澱粉含直鏈澱粉與支鏈澱粉，請問支鏈澱粉在分支處以何種鍵結合？ (A) β -1, 6 糖苷鍵(B) β -1, 4 糖苷鍵(C) α -1, 6 糖苷鍵(D) α -1, 4 糖苷鍵
15. 下列何種維生素常作為油脂之抗氧化劑 (A) 維生素 E (B) 維生素 K (C) 維生素 A (D) 維生素 B
16. 有關果膠質的基本構成單位為？ (A)半乳糖酯鍵 (B)半乳糖苷鍵 (C)磷酸雙酯鍵 (D) 半乳糖醛酸
17. 下列何者不是食品中主要鮮味物質？ (A)乙酸乙酯 (B)胺基酸 (C)琥珀酸鈉 (D)核苷酸
18. 食用油脂在分類上屬於簡單脂質，其化學組成稱為：(A)油 (B)丙三醇 (C)三酸甘油酯 (D)脂蛋白。
19. 當胺基酸或蛋白質分子所具之解離基的淨價數為 0 時之 pH 值，稱為：(A)中性點 (B) 臨界點 (C)等電點 (D)等差點
20. 食品之水活性(A_w)必然：(A) >1 (B)=1 (C)<1 (D)≤1。
21. 下列何種物料較適合以空氣調節法來保存與改善其品質？(A)魚 (B)米 (C)鹽 (D)魷魚乾。
22. 台灣地區細菌性食物中毒發生多半下列何者為最高？(A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌(C)金黃色葡萄球菌 (D)仙人掌桿菌
23. 完全不具雙鍵(烯基)的脂肪酸稱為：(A)飽和脂肪酸 (B)不飽和脂脂肪酸 (C)無烯酸 (D)硬脂酸。
24. 台灣地區食物中毒之原因以下列何者之發生率為最高？(A)熱處理不足 (B) 食物調理

- 後於室溫下放置過久(C)被感染的人汙染食品 (D)生熟食交叉汙染
25. 以下何者「不」為味覺之一? (A)苦味 (B)辣味 (C)鹹味 (D)甜味
 26. 下列何種情況不是動物性食品原料死後現象? (A)血糖含量不變 (B)肌肉硬直 (C)ATP 消失 (D)游離態胺基酸量增加。
 27. 關於阿斯巴甜的特性，下列何者不是? (A)甜度為蔗糖的 200 倍 (B)具有耐熱性(C)苯酮尿症患者不可食用 (D)pH 3~5 時非常穩定。
 28. 世紀之毒是指: (A)多環芳香碳氫化合物 (B)戴奧辛(C)黃麴毒素 (D)亞硝基胺。
 29. CCP 之意義為: (A)重要管制點 (B)危害分析(C)良好衛生規範 (D)汙染因子
 30. 以下何者為雙糖? (A)葡萄糖 (B)乳糖 (C)果糖 (D)核糖
 31. 黃麴毒素最容易感染的食品為: (A)肉品 (B)水產品(C)花生 (D)牛乳
 32. 急性毒性試驗主要在探討試驗動物之: (A)器官組織與血液之變化情形 (B)無作用量值 (C)半數致死劑量 (D)腫瘤形成與否。
 33. 蛋白質之二、三、四級結構，因外圍環境的改變而遭破壞時，稱為: (A)變性 (B)乳化 (C)氧化 (D)腐敗。
 34. GMP 之意義為: (A)優良食品標誌 (B)中國農業標準 (C)安全蔬果吉園圃標章 (D)良好作業規範
 35. 以下何者「不」為單糖的衍生物? (A)糖醇 (B)糖二酸(C)麥芽糖 (D)醛糖酸
 36. 具有還原性的單糖及雙糖，對: (A)梅納反應 (B)酵素性褐變 (C)油脂氧化 (D)微生物生長 有相當的幫助，而在食品中具有著色的效果。
 37. 不屬於植物性膳食纖維 (A)木質素 (B)半纖維素 (C)果膠 (D)幾丁質。
 38. ppm 的敘述正確者? (A)parts per billion (B) 10^9 (C) 10^6 (D)十億分之一。
 39. 不可能加熱產生 PAH (多環芳香族化合物) 的食品? (A) 含胡蘿蔔素食品(B)煙燻食品 (C)油炸食品 (D) 發酵食品
 40. 下列何者不是有害金屬? (A) Hg (B) K (C) Pb (D)Cu
 41. 天然毒物可分為動物性和植物性來源，下列何者為動物性毒物? (A)類固醇生物鹼 (B) 河豚毒素 (C)含氰配糖體 (D)菇類毒素
 42. 何者為感染型細菌性食物中毒? (A)病原性大腸桿菌 (B)肉毒桿菌 (C)仙人掌桿菌 (D) 腸炎弧菌
 43. 中國農業標準的簡稱為 (A)GMP (B)HACCP (C)CAS (D)CNS
 44. 呈味料屬於何種食品原料? (A)調味料 (B)植物性 (C)嗜好性 (D)食品添加物
 45. 食品罐頭製造過程中脫氣步驟的主要目的? (A)隔絕外界空氣 (B)防止外界微生物侵入 (C)破壞酵素作用 (D)除去氣體、防止氧化
 46. 何種食品之殺菌溫度可以為 100°C 以下? (A)酸性食品 (B)低酸性食品 (C)中性食品 (D) 鹼性食品
 47. 一般認定的凍藏溫度為 (A) 0°C (B) -3°C (C) -10°C (D) -18°C
 48. 黴菌生長水活性限制 (A) 0.94 ~ 0.99 (B) 0.88 (C) 0.80 (D)0.70
 49. 下列何者稱為冷殺菌? (A)殺菌釜(B)冷凍乾燥(C)食品照射(D)高壓加工
 50. 酵素是一種 (A)碳水化合物(B)蛋白質(C)微生物(D)植物