

國立宜蘭大學
105 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.本試卷共有選擇題 25 題，一題 4 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。
- 8.應試時不得使用電子計算機。

1. 下列何者不是食品中間原料？
(A) 奶粉 (B) 發粉 (C) 麵粉 (D) 奶精 (E) 裹粉。
2. 品質管制圖經常以樣品測定值的可接受平均值作為中心線 (CL)，並且增減三倍標準偏差 (σ) 作為管制界限 ($CL \pm 3\sigma$)，但若抽查樣品的測定值，落在 $CL \pm \sigma$ 範圍內的百分比少於多少，則仍視為品質異常？
(A) 23 % (B) 50 % (C) 68 % (D) 95% (E) 99 %。
3. 何者不是 HACCP 制度強調的重點？
(A) 危害分析 (B) 重點管制 (C) 補救措施 (D) 最終產品檢驗 (E) 以上皆是重點。
4. 生產果糖會利用到何種酵素？
(A) β -澱粉酶 (B) 轉化酶 (C) 異化酶 (D) 果膠酶 (E) 以上皆非。
5. 生物技術在食品上的應用不包括：
(A) 蜜餞生產 (B) 果糖生產 (C) 柑橘果汁去苦味 (D) 味精生產 (E) 以上皆包括。
6. 下列何者不是健康食品強調之機能性？
(A) 補充營養 (B) 調節生理 (C) 治療生理 (D) 免疫調節 (E) 以上皆是。
7. 現行國內營養標示，強制標示
(A) 鐵 (B) 鈣 (C) 磷 (D) 鉛 (E) 鈉。
8. 下列何者不是水溶性維生素？
(A) 泛酸 (B) 葉酸 (C) 抗壞血酸 (D) 生育醇 (E) 生物素。
9. 衛福部自 105 年 7 月 1 日起，開放食用鹽添加
(A) 碘 (B) 氟 (C) 硒 (D) 鈷 (E) 鈣。
10. 食品傳染性病原菌(Foodborne bacteria)檢測項目不含
(A) 綠膿桿菌 (B) 金黃葡萄球菌 (C) 仙人掌桿菌 (D) 沙門氏菌 (E) 腸炎弧菌。
11. 何者不是法定食品著色劑
(A) Fe_2O_3 (B) TiO_2 (C) 金 (D) 銅葉綠素 (E) 以上皆合法。
12. 何種酸味劑嬰兒食品不得使用？
(A) 乳酸 (B) 葡萄糖酸 (C) 蘋果酸 (D) 檸檬酸 (E) 醋酸。
13. 下列何者不屬於蛋白質變性現象？
(A) 沉澱 (B) 凝膠 (C) 雙硫鍵重組 (D) 胺基酸序列重組 (E) 分子折疊重組。
14. 下列何者不是蛋白質在食品加工中主要的功能特性？
(A) 四級結構 (B) 雙硫鍵重組 (C) 組織重組 (D) 凝膠 (E) 水合作用。
15. 油脂產生反式脂肪酸主要是因為
(A) 冬化處理 (B) 氫化處理 (C) 交酯化處理 (D) 自動氧化 (E) 熱脫臭處理。
16. 添加食品抗氧化劑防止油脂自氧化之較佳時機是
(A) 起始階段 (B) 連鎖階段 (C) 終止階段 (D) 過氧化物生成階段 (E) 以上皆非。

17. 人體內無法從頭合成 ω -3 必需脂肪酸，下列何者不是 ω -3 脂肪酸
(A) α -亞麻酸 (B) 二十碳五烯酸 (C) 二十二碳六烯酸 (D) 花生四烯酸 (E) 以上皆是。
18. 海藻糖 (trehalose) 是廣泛存在動、植物和微生物的雙糖，它是由 2 個葡萄糖通過何種糖苷鍵所形成的非還原性糖？
(A) α -1,1 (B) α -1,2 (C) α -1,6 (D) β -1,3 (E) β -1,4。
19. 下列處理何者可以防止澱粉老化？
(A) 65 °C 高溫保藏 (B) -25 °C 急速冷凍 (C) 磷酸化交聯 (D) 保濕劑 (E) 以上皆是。
20. 以下關於食品水活性(A_w)敘述，何者錯誤？
(A) 只含結合水時通常 $A_w < 0.3$
(B) 油脂氧化速率在 $A_w < 0.3$ 之後將持續增加
(C) 食品含自由水 $A_w > 0.9$
(D) $A_w = 0.8$ 附近非酵素性褐變反應最快
(E) 中濕性食品 A_w 在 0.60 至 0.85 之間。
21. 下列何者不適用於無菌包裝殺菌？
(A) 過碳酸 (B) 過氧化氫 (C) 過醋酸 (D) 紫外線 (E) 環氧乙烷。
22. 食品加工經常利用膜處理技術，但下列何者不適用？
(A) 胜肽純化 (B) 奶粉除菌 (C) 酒類澄清 (D) 蛋白質脫鹽 (E) 果汁濃縮。
23. 下列何種罐頭適用低溫殺菌？
(A) 鯖魚 (B) 牛肉 (C) 玉米 (D) 番茄 (E) 洋菇。
24. 食品冷凍時，最大冰晶生成帶之溫度為？
(A) 0 °C (B) 0 ~ -5 °C (C) -5 ~ -10 °C (D) -10 °C (E) -10 ~ -20 °C。
25. 下列食品灰化後產生的灰分，何者較偏鹼性？
(A) 生鮮蔬果 (B) 魚乾 (C) 穀物 (D) 牛肉 (E) 貢丸。