

國立宜蘭大學

九十八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 50 題，一題 2 分，共計 100 分。
4. 請將答案寫在答案卷上。(限用藍或黑色鋼筆、原子筆作答)
5. 考試中禁止使用大哥大或其他通信設備。
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. 何者不是食品工業的三 P 原則(A) practice (B) processing (C) preservation (D) packaging
2. 優良作業規範的英文縮寫(A)CAS (B)CNS (C)GMP (D)HACCP。
3. 冷凍食品是指食品保存、運送及販售均在(A)0°C (B)-5°C (C)-10°C (D)-18°C 以下。
4. 茶及咖啡屬於何種食品原料(A)調味料(B)嗜好性 (C)植物性 (D)食品添加物。
5. 食品加工是為了(A)製造多種類食品(B)擴大食品材料的用途(C)延長食品保存期限(D)增加食品的利用性 而發展出來。
6. 食品罐頭製造過程中脫氣步驟的主要目的(A) 除去氣體、防止氧化 (B)防止外界微生物侵入(C)破壞酵素作用(D) 隔絕外界空氣。
7. 酸性與低酸性食品的 pH 值界限為(A) 6.4 (B) 5.4 (C) 4.6 (D) 3.6。
8. 一般認為食品貯藏的水活性定為(A)0.6 (B)0.65 (C)0.70 (D)0.75。
9. 下列何種乾燥方法最能保持食品風味(A)熱風乾燥(B)冷凍乾燥 (C)噴霧乾燥(D) 鼓式乾燥。
10. 個體快速冷凍法的英文簡稱為(A) I.D.F (B) I.M.F. (C) I.Q.F. (D) F.Q.I。
11. 超濾法的英文簡稱為(A)MR (B)OF (C)UF (D)RO。
12. CA 貯藏是指(A)冰溫貯藏(B)氣調貯藏(C)冷凍貯藏(D)冷藏貯藏。
13. (A)殺菌釜(B)冷凍乾燥(C)食品照射(D)高壓加工 稱為冷殺菌。
14. 選出不屬於食品營養素之項目(A)粗纖維(B)非蛋白態氮化合物(C)維生素(D)礦物質。
15. 無法提供能量的食品成分(A)維生素(B)醣類(C)蛋白質(D)脂質。
16. 蛋白質攝取過量會造成(A)肥胖(B)增加腎臟負荷(C)心血管疾病(D)貧血。
17. 茲有一碗大滷麵，已知含蛋白質 5 公克，醣類 60 公克，脂肪 10 公克，則其可提供人類之能量值為(A)300(B)330(C)350(D)375 大卡。
18. 一般細菌生長水活性限制(A) 0.94 ~ 0.99 (B) 0.88 (C) 0.80 (D)0.70。
19. 當水活性增加時，食品變化敘述錯誤者(A)脂質氧化增加(B)非酵素性褐變增加(C)微生物生長增加(D)保存期限減少。
20. 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源(A)蛋白質(B)脂質(C)醣類(D)礦物質。
21. 支鏈澱粉由(A) α -1,6 (B) α -1,5 (C) α -1,4 (D) α -1,6 鍵結所構成。
22. 何者正確(A)糊化為 α 化變為 β 化澱粉(B)糊化澱粉不會發生老化現象(C)加水加熱時澱粉易發生糊化現象(D)澱粉結構成膠體化時稱為老化。

23. 不屬於蛋白質的化學營養評價法(A)蛋白價(B) 生物價 (C) 卵價 (D)胺基酸價。
24. 食品中(A)胺基酸中含量最少者(B)胺基酸中含量最多者(C) 必需胺基酸含量最多者 (D) 必需胺基酸中含量最少者 稱為第一限制胺基酸。
25. 必需胺基酸共有(A)8 (B)12 (C)18 (D)20 種。
26. 脂肪酸通常為偶數的碳直鏈，而不飽和脂肪酸雙鍵多為(A) 1~C (B) 2~5 (C) 1~5 (D) 2~6。
27. 下列何者非為水溶性維生素(A)維生素 A(B)維生素 B₁(C)維生素 B₂(D)維生素 C
28. (A)碘(B)鉀(C)鐵(D)鎂 是造成食品變色的元素
29. 食品廢棄物廢水的化學特性依(A) C/N ratio(B)O/N ratio(C)N/C ratio(D)N/O ratio 分類
30. 生物需氧量以(A)DOC(B)DOB(C)COD(D)BOD 表示。
31. 化學需氧量以(A)弱還原劑(B)強還原劑(C)弱氧化劑(D)強氧化劑 代替微生物分解廢水中之有機物。
32. 水產加工業之廢水中有機質以(A)碳水化合物(B)有機氮化合物(C)含氯化合物(D)礦物質 為主。
33. 酵素是一種(A)碳水化合物(B)蛋白質(C)微生物(D)植物。
34. 可應用於蝦蟹類廢棄物處理之酵素(A)果膠酵素(B)幾丁質酵素(C)過氧化酵素(D)蛋白質分解酵素。
35. 可應用於蔬果類廢棄物處理之酵素(A)果膠酵素(B)幾丁質酵素(C)過氧化酵素(D)蛋白質分解酵素。
36. 商業的資訊流通是流通業的「四流」中之(A)商流(B)物流(C)金流(D)情流。
37. 負責食品品質檢驗及檢疫工作的單位為(A)商品檢驗局(B)經濟部工業局(C)行政院農業發展委員會(D)台灣省糧食局。
38. 了解食品變敗原因及對微生物殺菌的方法之發現人為(A)虎克(B)巴斯德(C)林奈(D)湯瑪斯。
39. 食品加工時使原料發生物理變化為主要目的之操作稱為(A)反應操作(B)單元程序(C)單元操作(D)工程程序。

40. 一般乾燥的操作是將水分去除至(A) 1-2% (B) 2-3% (C) 3-4% (D) 4-5% 以下。
41. 藉由食品營養價值達到維持與增進健康目的稱(A)健康度增進(B)食品有效性(C)保健效果(D)必須營養素。
42. ppm 的敘述正確者(A)parts per billion (B) 10^{-9} (C) 10^{-6} (D)十億分之一。
43. 下列何者非食品的功能(A)疾病防止(B)疾病治療(C)身體防禦(D)老化抑制。
44. 食品的三次功能性為(A)生物體調節功能(B)風味感覺功能(C)供給營養素的營養功能(D)生物體治療功能。
45. 食品安全問題中以(A)微生物(B)環境污染物(C)農藥殘留(D)食品添加物 被認為最嚴重。
46. 何者不是水污染之病原菌(A)細菌(B)濾過性病毒(C)寄生蟲(D)黴菌。
47. 當食品表面生成黏狀時，已達到每克食品(A) 10^5 (B) 10^6 (C) 10^7 (D) 10^8 菌數，
48. 病原細菌污染食物並增殖後，人將食物及活病原菌一起吃下，引起食物中毒稱為毒素型食物中毒(B)感染型食物中毒(C)天然毒素食物中毒(D)化學性食物中毒。
49. 實施危害分析時必要之資料(A)流行病學資料(B)材料與產品之相關資料(C)微生物學資料(D)危害要因之防止措施。
50. 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。