

# 國立宜蘭大學

## 108 學年度暑假轉學招生考試

(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，單選題，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。
- 8.應試時不得使用電子計算機。

選擇題

1. 食品的冷藏溫度範圍是 (A) 0~2 (B) 2~4 (C) 4~7 (D) 7~10 (E) 10~15 °C
2. 冷凍食品的貯藏溫度需在 (A) -5 (B) -8 (C) -15 (D) -18 (E) -40 °C 以下
3. 食品中的水在-40°C 下不會凍結的水稱為 (A) 結合水 (B) 自由水 (C) 巨量水 (D) 溶劑 (E) 毛細管水
4. 下列何者不是膳食纖維的功能 (A) 結合膽酸 (B) 提供能量 (C) 加速未被吸收物質的移除 (D) 增加通過消化道的體積 (E) 促進腸胃蠕動
5. 下列何者不是醣類在食品加工上的功用 (A) 當作乳化劑 (B) 當作增量劑 (C) 當作增稠劑 (D) 當作膨脹劑 (E) 當作甜味劑
6. 肉類食品發生腐臭味，可能的原因是 (A) 脫水 (B) 自家消化胺基酸的去胺基作用 (C) 脂肪氧化 (D) 血紅素變性 (E) 自家消化胺基酸的去羧基作用
7. 蛋白質變性對下列哪一項作用沒有幫助 (A) 增加消化率 (B) 增加成膠性 (C) 增進食品的彈性 (D) 增加酵素的活性 (E) 增加筋性
8. 健康食品中含有下列哪個成分可以申請健食規字(二軌)的健康食品認證 (A) 兒茶素 (B) 魚油 (C) 異黃酮 (D) 芝麻素 (E) 花青素
9. 健康食品和保健食品的敘述下列何者是對的 (A) 都要申請認證才能販售 (B) 都可在產品上宣稱產品的功效 (C) 都要經過安全性評估 (D) 通過認證的健康食品產品有健康食品標章 (E) 都要經過動物實驗進行功能性評估
10. 下列何者的組成是同源多醣 (A) 果膠 (B) 褐藻膠 (C) 半纖維素 (D) 洋菜 (E) 纖維素
11. 胺基酸與胺基酸以醯胺鍵結屬於蛋白質的幾級結構 (A) 一級 (B) 二級 (C) 三級 (D) 四級 (E) 零級
12. 下列乾燥方法中哪一種乾燥後的產品復水性最佳 (A) 冷凍真空乾燥 (B) 微波乾燥 (C) 熱風乾燥 (D) 日晒乾燥 (E) 冷風乾燥
13. 豆製品常含有苯甲酸，請問它是屬於哪一類添加物 (A) 乳化劑 (B) 酸味劑 (C) 防腐劑 (D) 著色劑 (E) 抗氧化劑
14. 食品安全管制系統叫 (A) GMP (B) CAS (C) GHP (D) HACCP (E) FDA
15. 食品良好衛生規範簡稱 (A) GMP (B) CAS (C) GHP (D) HACCP (E) FDA
16. HACCP 中的 CCP 指的是 (A) 污染源 (B) 重要管制點 (C) 危害物 (D) 衛生規範 (E) 控制溫度
17. ADI (acceptable dietary intake) 是指 (A) 可接受的攝取量 (B) 每日容許攝取量 (C) 每日的需要量 (D) 每日需要的最低攝取量 (E) 無作用量
18. 紅茶是屬於 (A) 全發酵茶 (B) 半發酵茶 (C) 無發酵茶 (D) 品種名 (E) 產地名
19. 酵素的化學組成是一種 (A) 碳水化合物 (B) 維生素 (C) 蛋白質 (D) 礦物質 (E) 脂質
20. 使麵粉產生筋性的成分是 (A) 水分 (B) 碳水化合物 (C) 脂質 (D) 礦物質 (E) 蛋白質
21. 麵包放久了失去柔軟性及彈性，可能是 (A) 蛋白質變性 (B) 澱粉老化 (C) 脂質氧化 (D) 澱粉糊化 (E) 蛋白質水解

22. 下列何者是天然的抗氧化劑 (A)維生素 B 群 (B) BHT (C)維生素 E (D)TBHQ (E)BHA
23. 下列食品哪一個含維生素 B<sub>1</sub> 的含量最高 (A)胚芽米 (B)花生 (C)白米 (D)花椰菜 (E)大豆
24. 下列食品可能有添加防腐劑的是 (A)魷魚乾 (B)泡麵 (C)魚罐頭 (D)醬油 (E)洋芋片
25. 植物油脂氫化之敘述，下列敘述何者錯誤？ (A)氫化後油脂不飽和脂肪酸之雙鍵減少 (B)油脂氫化可避免產生反式脂肪酸 (C)氫化後油脂熔點提高 (D)氫化處理後提高油脂安定性 (E)氫化後油脂可塑性提高
26. 為防止蝦凍藏後因冰晶昇華而造成失重、氧化或風味改變的處理方法可用 (A) IQF (B) 加壓處理 (C)真空乾燥 (D)超低溫冷凍 (E) 包冰
27. 殺菁最主要的目的是 (A)使組織軟化 (B)使酵素失活 (C)使油脂氧化 (D)使蛋白質變性 (E)使表面清潔
28. 下列哪一種加工方法不能改變油脂的物理性質 (A)油脂經氫化反應 (B)油脂硬脂酸 (C)油脂經冬化 (D)油脂添加抗氧化劑 (E)油脂經交酯化反應
29. 下列何者是雙糖 (A)果糖 (B)半乳糖 (C)麥芽糖 (D)木糖 (E)阿拉伯糖
30. 一碗白飯約 100 克，水分含量約 82%，蛋白質約 2%，其他是澱粉，請問一碗白飯的熱量約(A) 60 (B)72 (C)84 (D)96 (E)120 大卡
31. 大豆若未煮熟常會導致蛋白質消化率降低，是因為 (A)含黃酮 (B)含礦物質 (C)含異黃酮 (D)含油脂 (E)含蛋白酶抑制劑
32. 衛福部食品藥物管理署訂定有關食品安全的管理辦法稱為 (A)食品安全管理法 (B)食品管理法 (C)食品安全衛生管理法 (D)食品風險管理法 (E)食品安全法
33. 食用油脂在分類上屬於簡單油脂，化學名稱叫 (A)脂肪酸酯 (B)三酸甘油酯 (C)三甘油酯 (D)磷脂質 (E)三酸甘油
34. 台灣優良食品發展協會的認證標章是 (A) GHP (B)CAS (C) TQF (D) GMP (E) FDA
35. 下列油脂何者含 EPA、DHA 較多？ (A)牛油 (B)大豆沙拉油 (C)橄欖油 (D)魚油 (E) 奶油
36. 蘋果切片後放置幾分鐘果肉變發褐色屬於 (A)梅納反應 (B)非酵素性褐變反應 (C) 焦糖化反應 (D)醣類水解反應 (E)酵素性褐變反應
37. 下列哪一種微生物能夠存活的水活性最低 (A)腸炎弧菌 (B)酵母菌 (C)沙門氏菌 (D)青黴菌 (E)金黃色葡萄球菌
38. 食物的六大類分類依據食物的什麼較接近分在同一類 (A)來源較接近 (B)營養素組成 (C)每一份的重量 (D)維生素含量較接近
39. 下列何者不是食品添加物 (A)色素 (B)防腐劑 (C)瘦肉精 (D)維生素 E (E)香料
40. 食物的六大類分類中玉米是屬於哪一類 (A)膳食纖維類 (B)蔬菜類 (C)堅果油脂類 (D)水果類 (E)全穀雜糧類

41. 下列何者含水溶性膳食纖維較高 (A)洋菜 (B)高麗菜 (C)牛肉 (D)菠菜 (E)大豆
42. 奶粉是牛奶經 (A)微波乾燥 (B)冷凍乾燥 (C)噴霧乾燥 (D)薄膜乾燥 (E)熱風乾燥 製成
43. 包裝食品的营养標示中，哪一項可以不列 (A)熱量 (B)維生素 C (C)鈉 (D)糖 (E)飽和脂肪
44. 有關反式脂肪的敘述，下列何者錯誤？ (A)屬於不飽和脂肪酸 (B)由植物油部分氫化加工產生 (C)存在於棕櫚油中 (D)影響血膽固醇濃度 (E)天然食用油幾乎沒有
45. 食品安全評估中動物的毒性試驗目的是找到最大無作用量 (NOEL)，請問 NOEL 是依據什麼毒性試驗結果 (A)特殊性毒性試驗 (B)急性毒性試驗 (C)慢性毒性試驗 (D)亞性毒性試驗 (E)致癌性試驗
46. 食品中的礦物質哪一項一定要列在包裝食品的营养標示中 (A)鈣 (B)鉀 (C)鎂 (D)鈉 (E)磷
47. 下列何者是屬於無麩質的食品 (A)米飯 (B)烏龍麵 (C)義大利麵 (D)水餃 (E) pizza
48. 蘋果檢出益達胺農藥殘留量是 0.12 ppm，表示每公斤的蘋果含有益達胺 (A)0.12 g (B) 0.12 mg (C) 0.0012 mg (D)0.12  $\mu$ g (E)0.012  $\mu$ g
49. 下列食物中哪一種最容易有黃麴毒素 (A)牛肉 (B)水果 (C)花生 (D)牛乳 (E)水產品
50. 下列哪一個不是水產品的鮮度的指標 (A)VBN (B)K 值 (C)TMA (D)BOD (E)生物胺