

國立宜蘭大學

九十九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 50 題選擇題，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. 食品的定義是指含有 (A)一 (B)二 (C)三 (D)四 種以上營養成分，經調理、加工後可經口攝取，用以維持生命及發育的物質。
2. 下列何者不屬於營養素的三大功能 (A)增強免疫力 (B)調節生理功能 (C)合成和代謝 (D)供作熱能。
3. 供給國人飲食中最多也最經濟之熱量來源的營養素為 (A)脂質 (B)醣類 (C)蛋白質 (D)維生素。
4. 何者為淡水魚類 (A)鮪魚 (B)秋刀魚 (C)白帶魚 (D)鯽魚。
5. 下列何者為酸性食品 (A)牛奶 (B)蔬菜 (C)雞肉 (D)咖啡。
6. 水與分子量相當的甲烷比較，具有較高的融點及沸點，乃因水分子間特有的 (A)靜電引力 (B)氫鍵 (C)共價鍵 (D)雙硫鍵。
7. 參與細胞代謝基本功能的醣類為 (A)六碳醣 (B)五碳醣 (C)四碳醣 (D)三碳醣。
8. 下列何者是雙糖 (A)葡萄糖 (B)果糖 (C)乳糖 (D)核糖。
9. 纖維素是由 (A)木糖 (B)果糖 (C)乳糖 (D)葡萄糖 所組成。
10. (A)肝醣 (B)果凍膠質 (C)纖維素 (D)幾丁質 與澱粉的組成及結構最為類似。
11. 以蔗糖作為甜度參考 (蔗糖甜度=1)，則果糖甜度為葡萄糖甜度的 (A) 1.8 (B) 2.0 (C) 2.4 (D) 2.8 倍。
12. 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。
13. (A)亞麻油酸(18:2) (B)次亞麻油酸(18:3) (C)花生四烯酸(20:4) (D)芥子酸(22:1) 不是必需脂肪酸(essential fatty acid)。
14. 下列何者為半必需胺基酸 (A)色胺酸 (B)酰胺酸 (C)酪胺酸 (D)精胺酸。
15. 蛋白質的結構若是由次單元 (subunit) 組成則稱為 (A)一 (B)二 (C)三 (D)四 級的結構。
16. 下列何者為維生素部分成分的礦物質 (A)碘 (B)鈷 (C)鉻 (D)鈉。
17. 何種礦物質攝食過多易引起高血壓 (A) 碘(B) 鈷(C) 鉻(D) 鈉。
18. 惡性貧血乃因缺乏 (A)維生素 B₂ (B)維生素 B₁₂ (C)維生素 C (D)維生素 K。
19. 可以參與體內膠原生成的是 (A)維生素 B₂ (B)維生素 B₁₂ (C)維生素 C (D)維生素 K
20. 將食品在 500°C 高溫處理，將有機物燒盡後留下的灰分 (ash) 之主要成分為 (A)維生素 (B)蛋白質 (C)脂肪酸 (D)礦物質。
21. 適合以空氣調節法來保存與改善品質的食品是 (A)魚 (B)稻米 (C)調味料 (D)魷魚乾。
22. (A) K 值 (B) pH 值 (C) POV (D) TMAO 不可作為動物肌肉的化學性鮮度之判定指標。

- 23.新鮮狀態下食物的總生菌數含量約在 (A) 10^4 (B) 10^5 (C) 10^6 (D) 10^7 個/mL 以下。
- 24.標準體重範圍為理想體重 \pm (A)5% (B)10% (C)15% (D)20%。
- 25.健康食品是為了滿足食物的 (A)一次機能 (B)二次機能 (C)三次機能 (D)以上皆是。
- 26.(A)大腸桿菌 (B)肉毒桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)腸炎弧菌 可做為食品被糞便直接或間接污染的指標。
- 27.根據行政院衛生署的統計資料顯示，歷年來台灣區細菌性食物中毒發生率以 (A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)仙人掌桿菌 為最高。
- 28.當食用含病菌 (pathogens) 已達到每公克 (g) (A) 10^{5-8} (B) 10^{6-9} (C) 10^{7-10} (D) 10^{8-11} 菌數的食品會引起細菌性食物中毒。
- 29.何者不是感染性及毒素性細菌食物中毒的共同特徵 (A)潛伏其較短 (B)常出現腸胃不適症狀 (C)幾乎會引起發燒 (D)發生嘔吐及頭痛現象。
- 30.黴菌毒素敘述正確者 (A)為黴菌的一級代謝產物 (B)對人體影響劑量為數個 mg/Kg 體重(C)Alfatoxin 又稱青黴毒素 (D) *Alfatoxin parasiticus* 可產生黴菌毒素。
- 31.(A)河豚毒 (B)魚肉毒素 (C)鮑魚貝毒 (D)麻痺性貝毒 是與藻類無關的。
- 32.綠牡蠣事件是因為牡蠣體內含高量的 (A)鎘 (B)銅 (C)錳 (D)三氧化二砷 所致。
- 33.下列何者為需限量使用的食品添加物 (A)亞硝酸鹽 (B)硼酸 (C)螢光增白劑 (D)鹼基性介黃。
- 34.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。
35. (A)戴奧辛(dioxins) (B) aflatoxin (C) polychlorinated biphenyls (D) DDT 不是環境荷爾蒙 (environmental hormone)。
- 36.天然毒素 (natural toxins) 不包括 (A)茄鹼 (solanine) (B)mycotoxin (C)muscarine (D)tetrodotxin。
- 37.馬鈴薯的芽眼因為含有 (A)蛋白酶抑制劑 (B)生物鹼 (C)氰酸糖苷 (D)凝集素，所以會引發神經麻痺性症狀。
- 38.選出錯誤者 (A)食品中不飽和脂肪酸因氧化產生氫過氧化物導致引起動脈硬化 (B)胡蘿蔔素加熱至 400°C 時產生多環芳香族化合物為致癌成分 (C)以直接加熱可降低加熱食品之誘變物質產生 (D)蛋白質加熱可能生成強力的致癌性物質。
- 39.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。
- 40.食品安全管制系統是以(A)GAP(B)GHP(C)GMP(D)CAS 為基礎來評估及控制食品安全危害。
- 41.公認安全物質以英文(A)RAS (B)HACCP (C)GRAS (D)NASA 表示。

- 42.當食品廢水的 BOD 值 < COD 值時，表示此廢水表示適合以 (A)生物 (B)物理 (C)化學 (D)綜合以上 的方法處理。
- 43.何者不屬於食品加工貯藏的三大目的 (A)調節產季 (B)滿足食物的三次機能 (C)提高附加價值 (D)有效利用食品原料。
- 44.食品製造與化學工業最大的不同之處為 (A)原料操作 (B)精製操作 (C)保藏操作 (D)包裝。
- 45.(A)一致的傳熱效果 (B)減少運輸時間 (C)利於混合均勻 (D)防止微生物污染 是食品加工中減積操作的目的。
- 46.罐頭製造基本程序正確者 (A)脫氣(degas)→殺菌(sterilization)→密封(to seal up) (B)密封→脫氣→殺菌 (C)脫氣→密封→殺菌 (D)密封→殺菌→脫氣。
- 47.防止凍藏中因冰晶昇華而造成失重、氧化和風味劣變之加工方法稱為 (A)超低溫冷凍 (ultra-freezing) (B) IQF (C)冷凍乾燥 (freeze drying) (D)包冰 (frost covering)。
- 48.利用水活性 (water activity, Aw) 進行食品貯藏的界限是應該低於 (A)0.90 (B)0.85 (C)0.75 (D)0.60。
- 49.食品加工中又稱為冷殺菌 (cold sterilization) 的方法的是指 (A)超臨界萃取法 (supercritical fluid extraction) (B)食品照射法 (food irradiation) (C)膜過濾法 (membrane filtration) (D)高壓加工技術 (high pressure processing technology)。
- 50.協助食品製造業者「建立一套高度而嚴密的品質管理體系」，來確保產品的生產製造的每一環節均能有效的控制品質及安全衛生，使消費者滿意又安心的對應食品標章是：

