

國立臺中高級家事商業職業學校 102 學年度第 1 次教師甄選

食品加工 科 選擇題型答案

一、選擇題 40 題，每題 1 分，共 40 分

- ( D ) 微生物酵素生產時，須以物理或機械方法破壞菌體，再以溶劑抽出者為？  
(A)水解酶 (B)胞外酶 (C)蛋白酶 (D)胞內酶
- ( D ) 何種為真菌的有性孢子？(A)芽孢子 (B)分生孢子 (C)節孢子 (D)擔子孢子
- ( C ) 主要催化化合物上官能基或原子團的移轉的酵素稱為？  
(A)水解酶 (B)裂解酶 (C)轉移酶 (D)異構酶
- ( C ) 菌蕈子實體的何種部位帶有孢子組織？(A)菌傘 (B)菌柄 (C)子實層體 (D)菌環
- ( B ) 擔子菌類的擔子器通常產生幾個擔子孢子？(A)2 (B)4 (C)6 (D)8
- ( C ) 下列何者不是黴菌與菌蕈的無性生殖方式？  
(A)分生孢子 (B)厚膜孢子 (C)接合孢子 (D)孢子囊孢子
- ( C ) 酵母若以二極出芽繁殖時其細胞常呈何種形態？  
(A)橢圓形 (B)似三角錐 (C)檸檬形 (D)絲狀形
- ( C ) 酵素的主要功能在降低反應的 (A)溫度 (B)PH (C)活化能 (D)速度
- ( C ) 我們每日所需之熱量主要由何種營養素提供？  
(A)蛋白質 (B)脂肪 (C)醣類 (D)維生素
- ( A ) 吾人每天攝取熱量的比例，下列何者最合適？  
(A)醣類佔 55~70%，脂肪 20~25%，蛋白質 10~15%  
(B)醣類佔 30~35%，脂肪 45~50%，蛋白質 10~15%  
(C)醣類佔 10~15%，脂肪 20~25%，蛋白質 50~70%  
(D)醣類佔 30~35%，脂肪 30~35%，蛋白質 30~35%
- ( D ) 低熱量果醬所使用果膠型為  
(A)高甲氧基果膠 (B)刺槐豆膠及高甲氧基果膠  
(C)鈣鹽及高甲氧基果膠 (D)鈣鹽及低甲氧基果膠
- ( C ) 下列何者非一次冷媒？  
(A)氨 (B) 氟氯烷(freon) (C) 食鹽水溶液 (D)二氧化碳
- ( C ) 下列有關果膠質之敘述，何者錯誤？  
(A)是原果膠於果實成熟時酵素作用變成的  
(B)是聚半乳糖醛酸的羧基部分被甲氧基化的化合物

(C)高甲氧基果膠之凝膠化靠兩價金屬離子之作用

(D)果膠、酸、糖應適當配合才能製成果凍，缺一不可

14. ( D ) 牛奶加熱所產生的主要惡臭基為 (A)-OH (B)-NH (C)-CH (D)-SH
15. ( A ) 蝦、蟹等甲殼類表皮因蝦黃素而呈灰綠色，但經加熱後則因何作用而呈美麗之紅色蝦紅素？  
(A)氧化作用 (B)酯化作用 (C)皂化作用 (D)乳化作用
16. ( C ) 魚鬆在焙炒的過程中，顏色會呈黃色並產生芳香味道，主要原因是梅納反應所形成，此反應原理是：  
(A)油脂之氧化 (B)酵素的褐變 (C)醣與胺基酸之反應 (D)蛋白質變性
17. ( D ) 常用食品鮮味劑，如味精、核苷酸及琥珀酸等，一般均以下列何種鹽類使用  
(A) $K^+$  (B) $Ca^{2+}$  (C) $Mg^{2+}$  (D) $Na^+$
18. ( D ) 貝類之旨味主要是由何種成分所構成？  
(A)麩胺酸鈉 (B)肉核苷酸 (C)鳥糞核苷酸 (D)琥珀酸鈉鹽
19. ( D ) 牛乳的刃天青試驗是為了測定 (A)比重 (B)酸度 (C)固形物含量 (D)細菌數
20. ( D ) 濃度相同時，下列酸之強弱排列何者正確？  
(A)醋酸>蘋果酸>乳酸>檸檬酸 (B)蘋果酸>醋酸>檸檬酸>乳酸  
(C)乳酸>蘋果酸>醋酸>檸檬酸 (D)檸檬酸>蘋果酸>乳酸>醋酸
21. ( C ) 發糕適合添加的膨大劑為  
(A)酵母 (B)蘇打粉 ( $NaHCO_3$ ) (C)發粉 (B.P.) (D)鉍粉
22. ( B ) 碗粿的主要原料為 (A)長糯米粉 (B)在來米粉 (C)蓬萊米粉 (D)低筋麵粉
23. ( A ) 蒸發粿時，要使表面較有裂紋，火力宜採用  
(A)大火 (B)中火 (C)小火 (D)先小火再大火
24. ( C ) 要使湯圓皮的操作性好，可添加  
(A)麵粉 (B)糖 (C)熟漿糰 (預糊化漿糰) (D)雞蛋
25. ( D ) 下列何者不屬於米粒類米食  
(A)珍珠丸子 (B)糯米腸 (C)台式肉粽 (D)米苔目
26. ( A ) 欲調製 25% 蘋果汁 100kg，未調配前之糖度為  $6^\circ$ Brix，當製品為  $12^\circ$ Brix 時需加砂糖多少？  
(A)6.82kg (B)10.56kg (C)5.56kg (D)2.04kg

27. ( A ) 糖藏(糖漬)食品之加工原理主要為  
 (A) 加糖降低水活性用 (B)糖能破壞酵素 (C) 糖之殺菌作用 (D)糖抗氧化作用
28. ( C )下列何者不屬於燙麵食 (A)餡餅 (B)韭菜盒子 (C)水餃 (D)水晶餃
29. ( B ) 製作貢丸，成型水煮主要條件為何？  
 (A) 90°C，10分 (B) 80°C，20分 (C) 60°C，20分 (D) 50°C，20分
30. ( B )室溫下，相同濃度蔗糖(1%)與葡萄糖(1%)100 毫升  
 (A)1%蔗糖滲透壓比 1%葡萄糖高 (B)1%葡萄糖滲透壓比 1%蔗糖高  
 (C)兩者滲透壓一樣 (D)兩者滲透壓無法比較
31. ( D )紹興酒製酒過程中，其糖化與發酵作用同時進行，此種發酵方式稱為：  
 (A)單行複式發酵 (B)單行單式發酵 (C)並行單式發酵 (D)並行複式發酵
32. ( A ) 啤酒在冰點附近冷藏，常有混濁現象，其主要原因為：  
 (A)膠質凝聚而沉澱 (B)澱粉糊化 (C) 油質乳化 (D)生成二氧化碳
33. ( A )味噌在發酵成熟過程中，下列何者是形成鮮味之主要作用？  
 (A)蛋白質分解作用 (B)糖化作用 (C)酒精發酵作用 (D)酸發酵作用
34. ( B )肉類於鹽醃加工時，所添加之亞硝酸鹽可與肉中的何種物質作用形成美麗紅色？  
 (A)膠原蛋白 (collagen) (B)肌紅蛋白 (myoglobin)  
 (C)彈性蛋白 (elastin) (D)甘胺酸 (glycine)
35. ( D )製造皮蛋時強鹼醃製的主要目的是為促進形成  
 (A)脫羧反應 (B)脂肪固化 (C)蔗糖分解 (D)蛋白質凝膠
36. ( D )醃漬肉色的形成，主要是肌紅蛋白與下列何種物質結合？  
 (A)NO<sub>2</sub> (B)NO<sup>2-</sup> (C)NO<sub>3</sub><sup>-</sup> (D)NO
37. ( C )冷凍蛋液添加食鹽之目的為  
 (A)提高凍結溫度 (B)防止凍傷 (C)增加蛋白質的保水性 (D)避免營養流失
38. ( A )柳橙果汁中主要的代表酸為 (A)檸檬酸 (B)乳酸 (C)醋酸 (D)磷酸
39. ( A ) 氣相層析法之移動相為 (A)氣體 (B)液體 (C)超臨界流體 (D)固體
40. ( C )以多量新鮮綠藻餵養鴨子，鴨蛋之蛋黃顏色加深是因為下列何者沈積  
 (A)花青素 (B)葉綠素 (C)胡蘿蔔素 (D)兒茶素