

經濟部所屬事業機構 104 年新進職員甄試試題

類別：食品加工

節次：第二節

科目：1. 食品化學 2. 食品工廠管理

注意
事項

1. 本試題共 4 頁(A3 紙 1 張)。
2. 禁止使用電子計算器。
3. 本試題為單選題共 50 題，前 25 題每題各 1.5 分、其餘 25 題每題 2.5 分，共 100 分，須用 2B 鉛筆在答案卡畫記作答，於本試題或其他紙張作答者不予計分。
4. 請就各題選項中選出最適當者為答案，各題答對得該題所配分數，答錯或畫記多於 1 個選項者，倒扣該題所配分數 3 分之 1，倒扣至本科之實得分數為零為止；未作答者，不給分亦不扣分。
5. 本試題採雙面印刷，請注意正、背面試題。
6. 考試結束前離場者，試題須隨答案卡繳回，俟本節考試結束後，始得至原試場或適當處所索取。
7. 考試時間：90 分鐘。

1. 下列何者為食品合法使用之防腐劑？
(A)硼酸 (B)甲醛 (C)苯酚 (D)己二烯酸
2. 香腸、火腿添加硝酸鹽或亞硝酸鹽的作用為何？
(A)防腐劑 (B)保色劑 (C)調味劑 (D)抗氧化劑
3. 食品在作乾式灰分檢測時，加熱的溫度何者較恰當？
(A) 100 °C 以下 (B) 250 °C (C) 550 °C (D) 950 °C
4. 下列何者可選擇性促進益生菌(probiotics)的增長，作為益生質(prebiotics)？
(A)果寡糖 (B)麥芽糖 (C)甘露糖 (D)蔗糖
5. 下列哪一種油脂中不飽和脂肪酸含量最高？
(A)牛油 (B)椰子油 (C)棕櫚油 (D)大豆沙拉油
6. 下列何種處理不能抑制酵素性褐變？
(A)加糖 (B)殺菁 (C)調氣包裝 (D)添加EDTA
7. 下列哪一個胺基酸不是人體必需胺基酸？
(A)纈胺酸 (B)白胺酸 (C)酪胺酸 (D)色胺酸
8. 當黃豆磨成豆漿後加熱會起泡是因何種成分？
(A)水蘇糖 (B)植酸 (C)皂素 (D)大豆異黃酮
9. 下列哪種維生素為油溶性？
(A)維生素C (B)維生素E (C)維生素B₁ (D)維生素B₁₂
10. 純素食者最容易引起下列何種營養素缺乏？
(A)維生素B₁ (B)維生素B₁₂ (C)葉酸 (D)膳食纖維
11. 珍珠奶茶置於冰箱冷藏會發生粉圓組織變硬的現象，其主要發生的反應為何？
(A)糊化 (B)老化 (C)氧化 (D)褐變
12. 富含油脂的食品因自氧化(autoxidation)造成油脂劣變之現象稱為？
(A)酸敗 (B)乳化 (C)熟成 (D)老化
13. 若一個漢堡可提供蛋白質20公克、脂肪20公克、碳水化合物45公克，食用後可獲得多少大卡熱量？
(A) 420 (B) 440 (C) 605 (D) 505

14. 營養標示數據修整係依據CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定，下列數值修正至小數點後第1位，何者有誤？
 (A) 1.250 → 1.2 (B) 1.19 → 1.2 (C) 1.251 → 1.2 (D) 1.15 → 1.2
15. 產銷履歷農產品二維條碼標籤紙標示，不包括下列哪個項目？
 (A) 產品淨重 (B) 產品名稱 (C) 驗證機構 (D) 包裝日期
16. 依據「優良農產品肉品項目驗證基準」，下列何者有誤？
 (A) 冷凍庫庫溫應保持在-18°C以下
 (B) 蓄水池應距化糞池3公尺以上
 (C) 非使用自來水者，每日作水質pH值及餘氯測定
 (D) 一般作業區照明在100米燭光以上
17. 依據「食品安全管制系統準則」，下列何者有誤？
 (A) 管制小組成員至少3人
 (B) 本系統相關文件，保存至有效日期後6個月
 (C) 每年至少進行1次本系統內部稽核
 (D) 管制小組成員每3年累計至少12小時之相關食品安全管制系統課程訓練
18. 「產品不斷符合顧客需求」為下列何者之品質管理制度？
 (A) 品管 (B) 品檢 (C) 品保 (D) 全面品保
19. 適用於產品種類繁多，數量少的訂貨性生產，其工作分派方式為？
 (A) 前進安排法 (B) 後退安排法 (C) 集中分派 (D) 分散分派
20. 平均數管制圖只能管制數據之何種變化？
 (A) 分散狀況 (B) 上下差距 (C) 比例 (D) 集中趨勢
21. 有關中央廚房式餐飲業，下列何者有誤？
 (A) 單餐可供應1千人份以上 (B) 同時提供2家以上餐飲場所熟食
 (C) 依法應聘僱食品技師或營養師 (D) 應符合GHP規定
22. 下列何者為新進食品從業人員健康檢查應檢項目？
 (A) B型肝炎 (B) C型肝炎 (C) 梅毒 (D) 結核病
23. 產品週期曲線圖，產生負利潤及銷貨成長者，為何時期？
 (A) 引介期 (B) 產品發展階段 (C) 成長期 (D) 飽和期
24. 新上市食品於市場銷售時，先用較低價格，使產品在市場上能迅速推廣之訂價政策，係指下列何者？
 (A) 撇取訂價 (B) 滲透訂價 (C) 彈性訂價 (D) 犧牲訂價
25. 下列何種物質不是作為食品的乳化劑？
 (A) 單酸甘油酯 (B) 脂肪酸丙二醇酯 (C) 脂肪酸山梨糖酯 (D) 苯甲酸丙酯
26. 下列何者屬於油溶性色素？
 (A) 蕃茄紅素(lycopene) (B) 血色素(heme pigment)
 (C) 甜菜苷(betainin) (D) 錦葵色素(malvidin)
27. 油脂純化步驟中「冬化(winterization)」的目的為何？
 (A) 將油脂置低溫環境中使高熔點的油脂先結晶析出
 (B) 脫除油脂中磷脂質和脂蛋白等膠狀物
 (C) 去除臘質與高融點的甘油酯
 (D) 降低脂肪酸飽和度
28. 對於水活性(Aw)的敘述下列何者有誤？
 (A) Aw為描述食品中自由水的多寡 (B) 油脂氧化會受Aw影響
 (C) 梅納反應不受Aw影響 (D) $Aw \leq 0.6$ 可阻止微生物生長

29. 一般以分光光度計檢測蛋白質含量時，其波長設定為何？
 (A) 220nm (B) 260nm (C) 280nm (D) 420nm
30. 不飽和脂肪酸在高溫烹調下，氧化後產生的誘突變物質為何？
 (A) 丙二醛 (B) IQ化合物 (C) 多環芳香烴類 (D) 雜環胺類化合物
31. 下列哪一種肌紅色素其所帶的鐵離子屬 Fe^{3+} ？
 (A) 肌紅素(myoglobin) (B) 氧化氮肌紅素(nitrosomyoglobin)
 (C) 氧合肌紅素(oxymyoglobin) (D) 變性肌紅素(metmyoglobin)
32. 有關皂化價(SV)的敘述，下列何者有誤？
 (A) 皂化1克油脂所需KOH毫克數 (B) 魚油的SV小於牛油的SV
 (C) SV高表示含較多的高分子量油脂 (D) 可作為油脂是否摻假之指標
33. 用沙拉油及雞蛋製作蛋黃醬(mayonnaise)，係利用蛋黃的何種特性？
 (A) 熱凝固性 (B) 乳化性 (C) 發泡性 (D) 溶解性
34. 下列哪類化合物是大蒜主要香味來源？
 (A) 含硫化合物 (B) 含鋅化合物 (C) 含硒化合物 (D) 含鎂化合物
35. 下列何者屬於寡醣類？
 (A) 麥芽糖(Maltose) (B) 水蘇糖(Stachyose) (C) 甘露糖(Mannose) (D) 萊蘇糖(Lyxose)
36. 下列哪一種蛋白質屬水溶性蛋白？
 (A) α -乳白蛋白(α -lactalbumin) (B) 穀膠蛋白(gliadin)
 (C) 玉米蛋白(zeanin) (D) 花生球蛋白(arachin)
37. 下列何者不是防止澱粉老化的方法？
 (A) 糊化澱粉在 $80^{\circ}C$ 以上去除水分 (B) 糊化澱粉添加糖
 (C) 增加直鏈澱粉含量 (D) 縮短糊化澱粉儲存時間
38. 下列哪種有害物質生成與梅納反應(Maillard reaction)無關？
 (A) 單氯丙二醇 (B) 4-甲基咪唑 (C) 丙烯醯胺 (D) 磷苯二甲酸酯
39. 欲將95%的酒精15公斤調製成75%的酒精(以重量百分率計)，須再加入多少公斤的蒸餾水？
 (A) 6 (B) 4 (C) 15 (D) 19
40. CAS冷凍鮮肉類產品微生物標準，下列何者正確？
 (A) 生菌數 3×10^7 CFU/g以下 (B) 大腸桿菌群1000 MPN/g以下
 (C) 大腸桿菌50 MPN/g以下 (D) 黴菌及酵母菌200 CFU/g以下
41. 有關TQF協會，下列何者有誤？
 (A) 原名：台灣良好作業規範發展協會 (B) 食品GMP制度已於104年6月24日轉換為TQF
 (C) TQF驗證業者每年至少接受2次追蹤管理 (D) TQF有分級評鑑制度
42. 有關ISO22000：2005管理系統，下列何者正確？
 (A) 食品安全危害不包括過敏原物質
 (B) 不適用動物飼料生產
 (C) OPRPs不等同GHP
 (D) 危害評核屬顯著危害者透過PRPs或HACCP計畫管理
43. 下列何者為產銷履歷養殖水產品之驗證機構？
 (A) 曄凱國際檢驗科技股份有限公司 (B) 環球國際驗證股份有限公司
 (C) 國立臺灣大學 (D) 財團法人食品工業發展研究所

44. 有關餐飲業餐具、毛巾、抹布等之施行殺菌處理，下列何者正確？
(A)毛巾、抹布等，以100°C沸水煮沸3分鐘以上
(B)餐具等，以100°C蒸汽加熱2分鐘以上
(C)毛巾、抹布等，以100°C蒸汽加熱5分鐘以上
(D)餐具等，以110°C以上之乾熱，加熱20分鐘以上
45. 定點、定容、定量3定為5S中何者之管理方法？
(A) shitsuke (B) seiri (C) seiton (D) seiketsu
46. 有關成本敘述，下列何者正確？
(A)生產線勞動薪資為固定成本 (B)研發費用為固定成本
(C)原料投入為固定成本 (D)保險費為變動成本
47. 「已進駐三大連鎖量販店，曝光率高，消費者容易購買」之描述，屬SWOT中何者之分析？
(A) Strength (B) Opportunity (C) Weakness (D) Threat
48. 新產品開發進度規劃，使用何種管制圖較理想？
(A)魚骨圖 (B)環路圖 (C)狀態圖 (D)甘特圖
49. 有關食品業者登錄辦法，下列何者正確？
(A) E-103794905-00049-1為臺南市食品業者之登錄字號
(B)完成登錄後，應於每年1月申報確認登錄內容
(C)本辦法依食品安全衛生管理法第7條第4項規定訂之
(D)未依規定登錄，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰
50. 有關洗潔劑，下列敘述何者正確？
(A)澱粉及蔬果適用弱鹼洗潔劑
(B)糖、有機酸、鹽適用弱酸洗潔劑
(C)食品用洗潔劑nonylphenol含量應於0.2%(重量比)以下
(D)脂質適用強酸性洗潔劑