

一、選擇題

- 1 () 濃度 2N 的硫酸溶液與下列何者濃度相等 (A)4M H₂SO₄ (B)1M H₂SO₄ (C)0.1M H₂SO₄ (D)6M H₂SO₄。
- 2 () 配製 1N NaOH 1000 ml 需用多少量之 NaOH (A)400g (B)0.4g (C)4g (D)40g。(Na :23, O:16, H:1)。
- 3 () 用濾紙過濾時，其過濾速度與下列何者有關? (A)濾紙的孔徑大小 (B)濾紙的材質 (C)摺疊方式 (D)與其他另三者均有關。
- 4 () 下列何者不是食品檢驗中過濾常用的器具 (A)紗布 (B)玻璃濾堦 (C)部氏漏斗 (D)玻璃漏斗。
- 5 () 以索氏脂肪抽出器萃取粗脂肪時使用加熱方式下列何者不適 (A)沙浴 (B)水浴 (C)本生燈 (D)加熱包。
- 6 () 80 克的 NaOH 溶於水中，最後之體積為 1 升，其濃度為 (A)8 % (B)8 N (C)80 % (D)2 N。
- 7 () 2N 的 Na₂SO₄ 水溶液 1 升含 Na₂SO₄ (A)7.1 克 (B)71 克 (C)142 克 (D)284 克。
- 8 () 3M H₃PO₄ 100 毫升以水稀釋至 600 毫升則其濃度為 (A)0.5 M (B)1 M (C)0.5 N (D)1 N。
- 9 () pH 試紙正確使用方法為 (A)手拿試紙，將試紙以檢液蘸溼後，立即比色 (B)手拿試紙，將試紙以檢液蘸溼，三分鐘後比色 (C)以玻璃棒蘸取檢液，與試紙接觸後，立即比色 (D)以玻璃棒蘸取檢液，與試紙接觸後，三分鐘後比色。
- 10 () 下列溶液何者 pH 值最高 (A)0.1 N 氫氧化鈉 (B)0.1 N 氫氧化銨 (C)0.1 N 碳酸鈉 (D)0.1 N 碳酸銨。
- 11 () 在蒸餾有機溶劑時於蒸餾燒瓶中加入沸石或玻璃毛細管之目的為 (A)避免爆炸 (B)避免氧化 (C)避免突沸 (D)避免吸收水份。
- 12 () 使用試管時若發現有裂痕或缺口時 (A)可繼續使用 (B)應丟棄不用 (C)除加熱時，其餘情形均可繼續使用 (D)放回原處。
- 13 () 圓形濾紙均有其編號，如 NO.4，此編號主要是提供使用者了解濾紙的 (A)厚度 (B)濾孔大小 (C)半徑 (D)硬度。
- 14 () 凡由沉澱或結晶與母液藉由孔徑差異性而分離之操作，是為 (A)過濾 (B)萃取 (C)沈澱 (D)結晶。
- 15 () 下列何者可用於配製緩衝溶液 (A)硫酸 (B)硝酸 (C)鹽酸 (D)醋酸。
- 16 () 於酸鹼滴定中加指示劑時，通常使用 (A)滴管 (B)福魯吸管 (C)滴定管 (D)試管。
- 17 () 40 克的氫氧化鈉加入 1 公升的蒸餾水，其濃度為 (A)0.4M (B)1N (C)0.1N (D)介於 0.9 與 1M 間。
- 18 () 請問 25 毫升滴定管之最小刻度為 (A)0.001 (B)0.01 (C)0.1 (D)1。
- 19 () 以 74 克氫氧化鈣配製成 200 毫升水溶液時，其當量濃度為何?(原子量：Ca=40, O=16, H=1) (A)5N (B)10N (C)15N (D)20N。
- 20 () 請問下列何者有效位數與其他三者不同? (A)0.00769 (B)30.4 (C)206 (D)6.0300。
- 21 () 食品灰化後，溶於酸，經中和，滴入草酸銨有白色沉澱者即含有元素 (A)Al (B)Fe (C)P (D)Ca。
- 22 () 分析粗灰分時，會產生膨脹且須預先低溫加熱處理之檢體為 (A)油脂類 (B)醬油 (C)醋 (D)蔗糖及醣分含量高之檢體。
- 23 () 定量鹽分時，經處理後之檢液應先調整為 (A)酸性 (B)鹼性 (C)中性 (D)澄清狀才能滴定。
- 24 () 利用紅外線水分計測定的樣品其水分含量通常在 (A)10 % (B)20 % (C)30 % (D)不限。

- 25 () 下列何者可作為蒸餾乾燥法使用的溶劑 (A)甲苯 (B)苯 (C)酒精 (D)正己烷。
- 26 () 當樣品含氮量多少時，即可使用克氏定氮法加以定量 (A)1 毫克以下 (B)1~5 毫克 (C)5~10 毫克 (D)10 毫克以上。
- 27 () 通常乳酸飲料的酸度是以 (A)檸檬酸 (B)乳酸 (C)醋酸 (D)磷酸 來表示。
- 28 () 定量樣品的粗脂肪含量時使用乙醚做為溶劑的理由因為它的 (A)沸點較低 (B)對脂肪的萃取效果最佳 (C)安全性較高 (D)價格便宜。
- 29 () 下列何者礦物質可使用白金絲行燄色反應檢出 (A)鈦 (B)鈉 (C)鎂 (D)鐵。
- 30 () 食品經高溫灰化完全後，其殘灰的顏色一般為 (A)無色 (B)灰白色 (C)黑色 (D)白色。
- 31 () 以蒸餾法測定水分時，可使用的溶劑為 (A)二甲苯 (B)乙醇 (C)丙酮 (D)丁烷。
- 32 () 下列何者測定過程中，通常不需使用乾燥器? (A)水分 (B)灰分 (C)粗脂肪 (D)粗蛋白。
- 33 () 肉類食品中蛋白質含量之多寡取決於下列何者之含量? (A)有機酸 (B)亞硝酸 (C)脂肪酸 (D)胺基酸。
- 34 () 下列何者之試驗過程中不涉及到迴流 (A)蛋白質樣品消化 (B)索氏脂肪萃取 (C)果汁抽氣過濾 (D)甲苯蒸餾水份測定。
- 35 () 檢驗餐具或食物容器上有殘留澱粉質時，將碘液滴在供檢驗餐具上，會產生： (A)紅棕色 (B)淡黃色 (C)藍紫色 (D)粉紅色。
- 36 () 洗衣粉可用於清洗 (A)刀、叉 (B)免洗餐具 (C)盤、碟 (D)地板。
- 37 () 檢驗餐具是否殘留油脂可用 (A)碘液 (B)Sudan III (C)氯仿 (D)Azaur A。
- 38 () 衛生的餐具係指 (A)以 1%Azaur A 檢測 ABS 呈藍色 (B)碘液呈藍紫色 (C)無任何成份殘留 (D)大腸桿菌在 10² 以下。
- 39 () 進行細菌的各項生化實驗時，常在其 (A)誘導期 (B)對數生長期 (C)穩定期 (D)死亡期 行之。
- 40 () 濕熱滅菌時的壓力約為 (A)1 lb/in² (B)15 lb/in² (C)30 lb/in² (D)50 lb/in²。
- 41 () 無菌操作台之消毒應使用 (A)乾熱法 (B)濕熱法 (C)火焰法 (D)化學藥劑法。
- 42 () 細菌大小概以微米表示，1 微米 (μ) 等於 (A)0.1 mm (B)0.01 mm (C)0.001 mm (D)0.0001 mm。
- 43 () 已接種高溫細菌的培養基，應置何種溫度的恆溫箱內培養 (A)28°C (B)30°C (C)32°C (D)36 °C。
- 44 () 一般無菌箱之滅菌通常使用 (A)0.1 % (B)0.2 % (C)0.3 % (D)0.5 % 之昇汞水溶液。
- 45 () 革蘭氏陽性菌能保持結晶紫染劑呈 (A)紅色 (B)紫色 (C)深藍色 (D)紅褐色。
- 46 () 如糖、動物膠、牛乳等培養基，為免破壞培養基成分時宜採用下列何種滅菌法 (A)乾熱滅菌法 (B)煮沸滅菌法 (C)低溫滅菌法 (D)常壓滅菌法。
- 47 () 生菌數檢驗時，若檢體總量不足 50 克時，可取其 (A)1/4 量 (B)1/3 量 (C)1/2 量 (D)隨意取其量 再作成 10 倍之稀釋檢液。
- 48 () 布丁、煉乳等濃稠液態之檢體，依 CNS 生菌數檢驗法，須調製成 (A)2 倍 (B)5 倍 (C)10 倍 (D)100 倍 之檢液。
- 49 () 菌體本身不被染色，而染色背景部分者是為 (A)陰性染色法 (B)細胞壁染色法 (C)孢子染色法 (D)革蘭氏染色法。
- 50 () 下列何種培養法可用來觀察菌體之運動性? (A)劃線法 (B)斜面法 (C)注入培養 (D)穿刺培養。
- 51 () 與飲水有關之食物中毒是 (A)腸炎弧菌 (B)病原性大腸菌 (C)葡萄球菌 (D)沙門氏菌。
- 52 () 水質測定時試驗用水需貯存於 (A)冷暗處 (B)溫控 50°C (C)光線良好 (D)濕熱處。
- 53 () 透視法測定蛋的氣室時，所用的燈泡為 (A)30 W (B)60 W (C)100 W (D)120 W。

- 54 () 新鮮蛋的比重，一般在 (A)1.00 以下 (B)1.05 以下 (C)1.06 左右 (D)1.08 以上。
- 55 () 糙米在倉儲期間仍繼續進行呼吸作用，因此長期貯存時，下列何者不是常見的現象： (A)重量增加 (B)發熱 (C)蟲害 (D)變黃。
- 56 () 最常用於檢驗油脂新鮮度的化性項目為： (A)羰基價 (B)乙醯價 (C)酸價、過氧化價 (D)皂化價。
- 57 () 罐內壁腐蝕程度達 (A)無腐蝕 (B)輕度腐蝕 (C)中度腐蝕 (D)高度腐蝕 應以不合格論。
- 58 () 農產品罐頭固形量測定時，開罐後，用罐蓋押住內容物應傾洩多少時間 (A)30 (B)60 (C)90 (D)120 秒。
- 59 () 下列天然甜味物質中以何者的甜度最高： (A)蔗糖 (B)葡萄糖 (C)果糖 (D)乳糖。
- 60 () 關於味覺和嗅覺逐漸降低刺激物質的濃度，降低至某一濃度以後就不能引起品評者的感覺，此時的濃度稱為 (A)敏感值 (B)閾值 (C)極限值 (D)檢出值。
- 61 () 分散於空氣中的揮發性物質，刺激位於鼻腔粘膜的嗅覺細胞所產生的感覺，稱為 (A)香氣 (B)味道 (C)軟硬 (D)質地。
- 62 () 食品加工中，常加入各種有機酸來達到所需的酸度，下列何者較少被使用 (A)檸檬酸 (B)草酸 (C)蘋果酸 (D)醋酸。
- 63 () 利用低溫來貯藏食品的方法是(A)濃縮(B)乾燥(C)冷凍(D)混合。
- 64 () 砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而(A)降低(B)不變(C)提高(D)不一定。
- 65 () 麵糰經過醱酵之後，其 pH 值比未醱酵麵糰(A)增加(B)降低(C)相同(D)依醱酵室溫而定。
- 66 () 新鮮蛋放置一星期之後(A)蛋白粘稠度增加(B)蛋殼變得粗糙(C)蛋黃體積變大(D)蛋白 pH 值降低。
- 67 () 微波在食品上是利用於(A)離心(B)加熱(C)過濾(D)洗滌。
- 68 () 醣類 1 公克可供給多少熱量？(A)4 大卡(B)5 大卡(C)7 大卡(D)9 大卡。
- 69 () 口角炎是飲食中缺乏(A)維生素 B1 (B)維生素 B2(C)維生素 C(D)維生素 A。
- 70 () 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？(A)維生素(B)胺基酸(C)香料(D)無機鹽類。
- 71 () 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確(A)需使用密封包裝(B)使用包材不易破裂(C)產品放冷後包裝(D)隔天銷售產品才需包裝。
- 72 () 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項(A)品名(B)製造方法(C)製造廠(D)有效日期。
- 73 () 電氣火災下列何者不得使用(A)泡沫滅火器(B)乾粉滅火器(C)二氧化碳滅火器(D)海龍滅火器。
- 74 () 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤(A)依牆壁或結構支柱堆放(B)不影響照明(C)不阻礙出入口 (D)不超過最大安全負荷。
- 75 () 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採(A)自由使用(B)行政院衛生署指定(C)比照日本的規定(D)比照美國之規定。
- 76 () 下列何者非食品添加物(A)抗氧化劑(B)漂白劑(C)烤酥油(D)甘油。
- 77 () 下列何者為法定食品用防腐劑(A)丙酸鈉(B)吊白塊(C)福馬林(D)硼砂。
- 78 () 食品加工設備較安全之金屬材質為(A)生鐵(B)鋁(C)不銹鋼(D)銅。
- 79 () 低溫可(A)抑制微生物的生長(B)降低食品的脂肪(C)增加食品的重量(D)增加食品中酵素的活力。
- 80 () 下列何者工作態度不佳？(A)不理不睬(B)微笑(C)謙虛(D)勤快。