

班級：____ 座號：____ 姓名：_____

一 選擇題

- 1 () 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是(A)25°C (B)5°C (C)-18°C (D)-30°C。
- 2 () 植物中含蛋白質最豐富的是(A)穀類(B)豆類(C)蔬菜類(D)薯類。
- 3 () 屬於全發酵茶的是(A)綠茶(B)紅茶(C)包種茶(D)烏龍茶。
- 4 () 食鹽的主成分為(A)氯化鉀(B)氯化鈉(C)氯化鈣(D)碘酸鹽。
- 5 () 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。
- 6 () 葵花籽油是取自於向日葵的(A)花(B)根(C)莖(D)種子。
- 7 () 食醋、豆腐乳是(A)發酵食品(B)冷凍食品(C)調理食品(D)生鮮食品。
- 8 () 砂糖一包，每次用 2 公斤，可用 20 天，如果每次改用 5 公斤，可用(A)5 天(B)6 天(C)7 天(D)8 天。
- 9 () 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。
- 10 () 下列何者營養素在加工過程中容易流失？(A)蛋白質(B)醣類(C)礦物質(D)維生素。
- 11 () 下列何者為常被加入食品中，當作乳劑使用？(A)蒜頭(B)蛋黃(C)醬油(D)鹽。
- 12 () 1 卡的熱量為可使 1 公克水升高(A)0.5 °C (B)1.0 °C (C)1.5 °C (D)2.0 °C。
- 13 () 購買香腸應選擇(A)具優良肉品標誌之產品(B)肉攤加工者(C)不加硝之產品(D)價格較貴者。
- 14 () 我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示(A)每 100 公克(B)每 100 兩(C)每 100 磅(D)每 1 公斤。
- 15 () 下列那一種酵素可分解澱粉為(A)蛋白酶(B)脂肪酶(C)風味酶(D)澱粉酶。
- 16 () 油脂 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。
- 17 () 依營養素的分類法，食物可分成(A)3 大類(B)4 大類(C)5 大類(D)6 大類。
- 18 () 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？(A)豬油(B)牛油(C)沙拉油(D)椰子油。
- 19 () 牛奶中不含下列那一種營養素？(A)維生素 B2 (B)維生素 C (C)蛋白質(D)脂質。
- 20 () 下列何種油脂之膽固醇含量最高(A)黃豆油(B)花生油(C)棕櫚油(D)豬油。
- 21 () 下列何種麵粉含有最高之纖維素？(A)粉心粉(B)高筋粉(C)低筋粉(D)全麥麵粉。
- 22 () 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。
- 23 () 人體之必需胺基酸有幾種(A)5 或 6(B)7(C)8 或 9(D)21。
- 24 () 下列何種包裝不能防止長黴(A)真空包裝(B)使用脫氧劑(C)充氮包裝(D)含氧之調氣包裝。
- 25 () 下列何者常作為積層袋之熱封層(A)聚乙烯(PE)(B)鋁箔(C)耐龍(Ny)(D)聚酯(PET)。
- 26 () 下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？(A)真空包裝(B)充氮氣包裝(C)真空收縮包裝(D)熱成型充氣包裝。
- 27 () 在購買看不見的內容物之包裝食品時，可憑何種方法選購？(A)打開看內容物(B)看有效日期及外觀(C)憑感覺(D)看商標。
- 28 () 食品包裝袋上不須標示(A)添加物名稱(B)有效日期(C)原料名稱(D)配方表。

- 29 () 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝(A)100°C(B)80°C(C)70°C(D)60°C 以上之食品。
- 30 () 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？(A)於機器上裝護欄(B)長頭髮與衣服應包紮好(C)機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍(D)啟動機器時應注意附近工作人員。
- 31 () 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用(A)熱封(B)膠水(C)訂書針(D)膠帶。
- 32 () 為安全起見，距地多少範圍內機械的傳動帶及齒輪須加防護？(A)1公尺(B)1.5公尺(C)2公尺(D)2.5公尺。
- 33 () 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。
- 34 () 下列何者為直接損失？(A)醫藥治療費用(B)工具及設備的損失(C)工作產品停頓的損失(D)生產停頓的損失。
- 35 () 依人體工學原理，超過多重以上儘量避免以人工搬運(A)30公斤(B)35公斤(C)40公斤(D)45公斤。
- 36 () 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？(A)大蒜粉(B)胡椒粉(C)味精(D)薑粉。
- 37 () 食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處(A)十五萬元(B)二十萬元(C)九十萬元(D)一百萬元。
- 38 () 製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑(A)四年(B)三年(C)二年(D)一年。
- 39 () 預防葡萄球菌的污染應注意(A)餐具(B)用水(C)砧板(D)手指之傷口、膿瘡。
- 40 () 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？(A)穀類(B)肉類(C)魚貝類(D)乳品類。
- 41 () 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬(A)鈉(B)鉀(C)鐵(D)鎘。
- 42 () 澱粉類食品貯存一段時間後若有粘物產生是由於(A)酵母作用(B)黴菌作用(C)細菌作用(D)自然現象。
- 43 () 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？(A)5公尺(B)10公尺(C)15公尺(D)20公尺。
- 44 () 下列何者為允許可使用之人工食用紅色素？(A)食用紅色三號(B)食用紅色四號(C)食用紅色五號(D)食用紅色六號。
- 45 () 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是(A)氯(B)碘(C)溴(D)四基銨。
- 46 () 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。
- 47 () 工業級之化學物質(A)如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中(B)視其安全性判定可否添加於食品(C)不得作為食品添加物用(D)沒有明文規定。
- 48 () 受雇者在職務上研究或開發的營業秘密歸何人所有？(A)受雇者(B)雇用者(C)政府(D)全體國民。
- 49 () 增加營業額及提升業績是誰的責任(A)推銷員(B)企業負責人(C)廠長(D)大家共同。
- 50 () 中小企業最好之廣告媒體是(A)報紙、雜誌(B)廣播(C)電視(D)自己之員工。

