

選擇題：

1. ( ) 以卡爾達(Kjeldahl)法定量粗蛋白質時，其中氮之蒸餾屬於何種蒸餾(1)水蒸汽蒸餾(2)減壓蒸餾(3)分餾(4)加壓蒸餾。
2. ( ) 水分測定方法中何者不需加熱(1)常壓乾燥法(2)減壓乾燥法(3)Karl Fisher's 法(4)紅外線。
3. ( ) 化學實驗通常在"精確稱取"樣品時，所需使用的電動天秤其感度應為(1)100 毫克(2)10 毫克(3)1 毫克(4)0.1 毫克。
4. ( ) 藍色石蕊試紙常用來測試(1)鹼性(2)酸性(3)中性(4)食鹽水 溶液。
5. ( ) 下列溶液何者pH 值最高(1)0.1N 氫氧化鈉(2)0.1N 氫氧化銨(3)0.1N 碳酸鈉(4)0.1N 碳酸銨。
6. ( ) 使用旋轉式減壓濃縮機時，下列何者非屬其旋轉之目的？(1)防止突沸(2)增加液體表面積(3)加熱均勻(4)增加液體透明度。
7. ( ) 含有少量正庚烷的正己烷在分餾純化時，於分餾塔上方的溫度計所指示的溫度應最接近(1)正庚烷沸點(2)正己烷沸點(3)正庚烷及正己烷沸點之算術平均值(4)正庚烷及正己烷沸點之幾何平均值。
8. ( ) 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(1)厚度(2)濾孔大小(3)半徑(4)硬度。
9. ( ) 在吸取以定量瓶稀釋之溶液前應先將定量瓶(1)靜置使溶液自然平衡(2)輕微旋轉搖動使之混合後靜置(3)上下用力振搖使之混合均勻再靜置(4)靜置3 分鐘。
10. ( ) 下列何者可用於配製緩衝溶液？(1)硫酸(2)硝酸(3)鹽酸(4)醋酸。
11. ( ) 下列何者玻璃器皿不適合使用高溫乾燥？(1)燒杯(2)三角瓶(3)滴定管(4)漏斗。
12. ( ) 請問25 毫升滴定管之最小刻度為(1)0.001(2)0.01(3)0.1(4)1。
13. ( ) 使用分液漏斗時，振盪萃取後必須打開活塞其最主要之原因為考慮(1)實驗結果之正確性(2)萃取效率增加(3)實驗之安全性(4)降低溶解熱。
14. ( ) 食品灰化後，其灰化物不溶於水，加酸會溶解者為鹼土金屬如(1)Na(2)Ba(3)Cu(4)Bi。
15. ( ) 定量鹽分時，經處理後之檢液應先調整為(1)酸性(2)鹼性(3)中性(4)澄清狀 才能滴定。
16. ( ) 下列溶液何者能夠用以檢定試料中有否硫的存在？(1)草酸銨(2)黃血鹽(3)鉬酸銨(4)氯化鉍。
17. ( ) 在凱氏定氮法分解樣品時所使用的酸是(1)鹽酸(2)硝酸(3)醋酸(4)硫酸。
18. ( ) 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(1)沸點較低(2)對脂肪的萃取效果最佳(3)安全性較高(4)價格便宜。
19. ( ) 下列何者礦物質可使用白金絲行燄色反應檢出？(1)鈦(2)鈉(3)鎂(4)鐵。
20. ( ) 欲檢出灰分中是否有磷存在時，需使用(1)黃血鹽(2)草酸銨(3)鉬酸銨(4)氫氧化銨。
21. ( ) 餐具或食物容器如有殘留澱粉質時，將碘液滴在供檢驗餐具上，會產生(1)紅棕色(2)淡黃色(3)藍紫色(4)粉紅色。
22. ( ) Sudan III 為(1)脂溶性色素(2)水溶性色素(3)無色液體(4)無色固體。
23. ( ) 餐具之有效殺菌方法可使用(1)10%雙氧水2 分鐘(2)3000ppm 氯液2 分鐘(3)80°C 以上熱水2 分鐘(4)200ppm 以下氯液1 分鐘。
24. ( ) 生菌數檢驗，培養皿內產生擴散菌落時，擴散菌落覆蓋面積超過整個培養基面積之(1)1/2(2)1/3(3)1/4(4)1/5 者應不予計數。
25. ( ) 檢驗微生物時，作為稀釋液的生理食鹽水的濃度為(1)0.10%(2)0.85%(3)3.0%(4)5.5%。

26. ( ) 無菌操作台之消毒應使用(1)乾熱法(2)濕熱法(3)火焰法(4)化學藥劑法。
27. ( ) 生菌數之檢驗過程中，每稀釋液應作(1)1 個(2)2 個(3)10 個(4)20 個 培養皿。
28. ( ) 細菌的基本型態，一般可分為(1)兩種(2)三種(3)四種(4)五種。
29. ( ) 微生物實驗室中目前最常用的濾菌器是(1)巴克福德濾菌器(2)微孔濾菌器(3)開伯輪濾菌器(4)塞特芝濾菌器。
30. ( ) 布丁、煉乳等濃稠液態之檢體，依CNS 生菌數檢驗法，須調製成(1)2 倍(2)5 倍(3)10 倍(4)100 倍 之檢液。
31. ( ) 大腸桿菌群檢測時，決定大腸桿菌群MPN 之條件為(1)LST 產氣(2)BGLB 產氣(3)LST 產氣+BGLB 產氣(4)LST 產氣+BGLB 不產氣。
32. ( ) 測定水質之餘氯時，所加之試劑鄰妥立定(-Tolidine)是(1)緩衝液(2)指示劑(3)標準色液(4)去氯劑。
33. ( ) 氣味檢查方法之一為熱嗅法，測定時水樣需加熱至(1)50(2)60(3)70(4)沸騰。
34. ( ) 游離殘氯(次氯酸)為 Ortho-tolidine(1)3(2)4(3)5(4)6 秒內之讀數。
35. ( ) 殘氯測定方法中-tolidine 與水中殘氯分子反應所呈現之顏色應為(1)藍綠色(2)紫紅色(3)深黑色(4)黃褐色。
36. ( ) 中和1 公克油脂中所含游離脂肪酸，所需的氫氧化鉀的毫克數，稱為(1)羧基價(2)TBA 價(3)酸價(4)皂化價。
37. ( ) 蛋經過一段時間貯藏後，下列何者不是其正常變化？(1)蛋重減輕(2)氣室縮小(3)水分蒸發(4)比重減少。
38. ( ) 多數蔬果在收穫後仍繼續維持成熟過程，如香味發生、果色變化、果肉軟化等，此作用稱為(1)蒸發作用(2)追熟作用(3)呼吸作用(4)腐敗作用。
39. ( ) 新米因過氧化酵素作用強，與愈創木酚(guaiacol)試液作用時，呈現(1)深紅色(2)綠色(3)黃色(4)無色。
40. ( ) 水產品中揮發性鹽基態氮 (VBN) 含量，初期腐敗指(1)90~100mg% (2)70~80mg% (3)30~40mg% (4)5~10mg%。
41. ( ) 水畜產原料新鮮度判定試驗中，不包括下列那一項？(1)pH 值(2)組織胺 (Histamine) (3)三甲胺 (Trimethylamine) (4)胺基態氮 (amino-nitrogen)。
42. ( ) 長期凍藏的水畜肉類常以下列何種方法做為脂肪組織氧化酸敗的指標？(1)TBA 價(2)酸價(3)碘價(4)pH 值。
43. ( ) 罐頭捲封檢查之皺紋度(WR, wrinkle)係採用十等級法，全無皺紋者為(1)0 級(2)1 級(3)5 級(4)10 級。
44. ( ) 食品罐頭內壁嚴重腐蝕係指無塗漆罐其罐內壁腐蝕黑變面積大於(1)1/3(2)1/4(3)1/5(4)1/6 面積者。
45. ( ) 殺菌參考值中，F 值代表(1)定溫下到達某種殺菌程度所需之時間(2)代表殺菌孢子數目之濃度(3)食品完全滅菌之溫度(4)微生物以10 倍數目增減之溫度。
46. ( ) 罐頭打檢主要目的為檢查(1)罐蓋硬度(2)罐蓋材質(3)罐頭固形物含量(4)氣體膨脹罐。
47. ( ) 下列何者不是牛乳香氣的成分(1)甲硫醚(2)苯(3)丙酮(4)低(級)脂肪酸。
48. ( ) 品評的最適時間是(1)午餐前一小時(2)午餐後一小時(3)吃過點心後半小時(4)午睡後半小時內。
49. ( ) 舌頭表面的粘質蛋白因外在因素影響，而產生凝固現象，此時感覺的味道是(1)酸味(2)甜味(3)澀味(4)辣味。
50. ( ) 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？(1)檸檬酸(2)草酸(3)蘋果酸(4)醋酸。