

班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題

- 1 () 水的總硬度是指水中的 (1)鈣離子 (2)鎂離子 (3)鈣離子與鎂離子 (4)鐵離子。
- 2 () 下列何者項目在水質檢查時一定要在現場測定： (1)加溫時臭氣 (2)高錳酸鉀消耗量 (3)濁度 (4)水溫。
- 3 () 硬度 1 度相當於碳酸鈣 (1)0.5 (2)1.0 (3)1.5 (4)2.0 ppm。
- 4 () 甲基紅在 pH=6 液體時之顏色為 (1)黃綠色 (2)橙色 (3)黃色 (4)紫色。
- 5 () 水質測定時試驗用水需貯存於 (1)冷暗處 (2)溫控 50°C (3)光線良好 (4)濕熱處。
- 6 () 使用沉澱法進行水的淨化時可用何物來吸附水中懸浮微粒而使其沉澱下來 (1)鈉鹽 (2)鈣鹽 (3)鋁鹽 (4)鉀鹽。
- 7 () 殘氯測定方法中 *O*-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。
- 8 () 蛋黃係數(Yolk index)為蛋黃高度除以蛋黃平均 (1)直徑 (2)半徑 (3)圓周 (4)半圓周之值而得。
- 9 () 生乳 1 ml 中，加入 70 %酒精 1 ml，不新鮮的生乳會 (1)凝固或生成沉澱物 (2)變色 (3)產生惡臭 (4)沒反應。
- 10 () 要了解油脂酸敗的程度，通常化驗其 (1)Ph 值 (2)過氧化價 (3)碘價 (4)皂化價。
- 11 () 測定魚類鮮度時，以魚體硬度、眼球水晶體混濁度等來判斷，稱為 (1)微生物法 (2)化學鑑定法 (3)物理鑑定法 (4)酵素分析法。
- 12 () 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。
- 13 () 下列何者為新鮮蛋 (1)氣室移動少 (2)蛋白有血絲 (3)蛋黃上浮 (4)蛋黃有斑紋。
- 14 () 新鮮蛋的比重，一般在 (1)1.00 以下 (2)1.05 以下 (3)1.06 左右 (4)1.08 以上。
- 15 () 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)PH 上升。
- 16 () 麵包在貯藏期間，組織逐漸變硬，此現象稱為 (1)糊化 (2)自家消化 (3)老化 (4)熟化。
- 17 () 下列何者不是新鮮魚的特徵： (1)皮膚有海水的香氣 (2)眼球混濁 (3)鰓色鮮紅 (4)以上皆非。
- 18 () 豬屠體經分切、整型後，加以包裝，貯放於 -2~0°C 之冷藏庫內，並維持在此溫度出售者，稱為 (1)冷凍肉 (2)冷藏肉 (3)溫體肉 (4)凍結肉。
- 19 () 採購根莖類蔬菜，由外觀無法判定： (1)形體完整 (2)不長鬚根 (3)不中空 (4)基本成份。
- 20 () 玉米和花生最易遭受何種黴菌毒素的污染 (1)青黴毒素 (2)麥角毒素 (3)黃麴毒素 (4)橘黴素。
- 21 () 水產品中揮發性鹽基態氮(VBN)含量，初期腐敗指標為 (1)90~100mg% (2)70~80mg% (3)30~40mg% (4)5~10mg%。
- 22 () 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)。
- 23 () 外銷冷凍豬肉，主要檢驗下列何種殘餘量？ (1)殺蟲劑 (2)磺胺劑 (3)殺菌劑 (4)多氯聯苯。
- 24 () 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。
- 25 () 利用波美 (Baume) 比重計是測定 (1)糖度 (2)酸度 (3)鹽度 (4)Ph。

- 26 () 污罐是指用布能輕易擦去，而不致留有傷痕者不得超過 (1)3% (2)4% (3)5% (4)6%。
- 27 () 眾罐是指經擦拭後鍍錫面留有輕微痕跡，並加以防眾處理不得超過 (1)3% (2)4% (3)5% (4)6%。
- 28 () 由罐頭全重量減去罐容器重量為 (1)固形量 (2)液汁量 (3)罐重 (4)內容量。
- 29 () 食品罐頭液汁糖度之測定應使用多少刻度之糖度計 (Brix 比重計) (1)0.5 (2)1.0 (3)1.5 (4)2.0。
- 30 () 金屬罐捲封之外觀檢查間隔不得超過 (1)30 (2)40 (3)50 (4)60 分鐘。
- 31 () 下列何者屬於罐頭外觀之檢查項目 (1)內容量 (2)彈性罐 (3)固形物 (4)上部空隙。
- 32 () 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。
- 33 () 馬口鐵皮最外層鍍上何種金屬？ (1)鉻 (2)鋁 (3)錫 (4)銻。
- 34 () 測試味覺時，用於當甜味標準液的是： (1)果糖 (2)蜂蜜 (3)砂糖 (4)糖精。
- 35 () 利用推測統計學做基礎，在事先計畫下，以多數人的感官做為量測工具，來判斷產品品質，進而得到值得信賴結論的方法，稱為 (1)官能檢查 (2)儀器分析 (3)物性分析 (4)化性分析。
- 36 () 下列天然甜味物質中以何者的甜度最高： (1)蔗糖 (2)葡萄糖 (3)果糖 (4)乳糖。
- 37 () 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。
- 38 () 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 (1)敏感值 (2)閾值 (3)極限值 (4)檢出值。
- 39 () 品評的最適時間是 (1)午餐前一小時 (2)午餐後一小時 (3)吃過點心半小時 (4)午睡後半小時內。
- 40 () 下列何者不是構成食品鮮味的成分 (1)胺基酸 (2)核醱酸 (3)麩胺酸鈉 (4)三甲基胺。
- 41 () 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。
- 42 () 以視覺所做的評價的總稱，在官能檢查上稱為 (1)外觀 (2)氣味 (3)味道 (4)組織。
- 43 () 官能檢查不常用於檢查食品的 (1)顏色 (2)味道及香味 (3)組織 (4)保健功能。
- 44 () 食鹽帶有鈣、鎂等離子時會呈 (1)弱苦味 (2)淡酸味 (3)澀味 (4)無味。
- 45 () 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 (1)香氣 (2)味道 (3)軟硬 (4)質地。
- 46 () 下列何者不會對感官檢查造成影響： (1)生理及精神狀態 (2)周圍環境 (3)飲食習慣與文化 (4)空調溫度 18~20°C。
- 47 () 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。
- 48 () 日常選擇食品時，不常使用的感官基準是： (1)質地 (2)香 (3)味 (4)生菌數。
- 49 () 下列那一項不會影響品評的結果？ (1)品評員健康 (2)品評員心理 (3)品評的時間 (4)品評者學歷。
- 50 () 味覺判斷時，苦味的感覺在 (1)舌根 (2)舌尖 (3)舌的邊緣 (4)舌的中間。