

# 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。

- [D] 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
- [B] 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
- [C] 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
- [A] 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
- [D] 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
- [A] 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
- [C] 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
- [C] 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
- [B] 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B<sub>1</sub> (D)維生素B<sub>12</sub>
- [B] 10. 純素食者最容易引起下列何種營養素缺乏？  
(A)維生素B<sub>1</sub> (B)維生素B<sub>12</sub> (C)葉酸 (D)膳食纖維
- [B] 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
- [A] 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
- [B] 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

- [C] 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
- [A] 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
- [A] 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
- [B] 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
- [C] 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
- [D] 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
- [D] 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
- [C] 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
- [D] 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
- [A] 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
- [B] 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
- [D] 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
- [A] 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)
- [A 或 C] 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
- [C] 28. 對於水活性(A<sub>w</sub>)的敘述下列何者有誤？  
 (A) A<sub>w</sub>為描述食品中自由水的多寡      (B) 油脂氧化會受A<sub>w</sub>影響

- (C)梅納反應不受Aw影響 (D)  $A_w \leq 0.6$ 可阻止微生物生長
- [C] 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
- [A] 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
- [D] 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(oxy-myoglobin) (D) 變性肌紅素(metmyoglobin)
- [C] 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
- [B] 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
- [A] 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
- [B] 35. 下列何者屬於寡糖類？  
 (A) 麥芽糖(Maltose) (B) 水蘇糖(Stachyose) (C) 甘露糖(Mannose) (D) 來蘇糖(Lyxose)
- [A] 36. 下列哪一種蛋白質屬水溶性蛋白？  
 (A)  $\alpha$ -乳白蛋白( $\alpha$ -lactalbumin) (B) 穀膠蛋白(gliadin)  
 (C) 玉米蛋白(zeanin) (D) 花生球蛋白(arachin)
- [C] 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
- [D] 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
- [B] 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
- [C] 40. CAS冷凍鮮肉類產品微生物標準，下列何者正確？  
 (A) 生菌數 $3 \times 10^7$  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
- [D] 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
- [C] 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
- [A] 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

- [B] 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
- [C] 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
- [B] 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
- [B] 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
- [D] 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
- [D] 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
- [A] 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