

# 經濟部所屬事業機構 107 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，每題 2 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。

- [A] 1. 魚貝類及肉類食品的新鮮度是以下列何數值為判斷依據？  
(A)揮發性鹽基態氮 (B)蛋白質 (C)水活性 (D)還原糖
- [D] 2. 下列何種糖不具有還原力？  
(A)葡萄糖 (B)麥芽糖 (C)乳糖 (D)蔗糖
- [C] 3. 有關澱粉糊化之敘述，下列何者正確？  
(A)澱粉結晶度越高者越容易糊化 (B)鹼性條件下較容易糊化  
(C)水分不足時糊化較快 (D)低溫低壓下糊化較快
- [A] 4. 食品加工上使用之增黏劑「CMC」是下列何種物質的工業化產品？  
(A)纖維素 (B)半纖維素 (C)澱粉 (D)肝醣
- [C] 5. 下列何種酵素與水果質地變軟無關？  
(A)果膠解離酶 (B)原果膠質酶 (C)澱粉酶 (D)聚半乳糖醛酸酶
- [B] 6. 食品添加物中之增稠劑，下列何者屬於微生物膠？  
(A)明膠 (B)三仙膠 (C)阿拉伯膠 (D)羧甲基纖維素
- [A] 7. 下列哪一個胺基酸可以吸收紫外光？  
(A)酪胺酸(Tyrosine) (B)白胺酸(Leucine) (C)絲胺酸(Serine) (D)纈胺酸(Valine)
- [C] 8. 由蛋白質變成胺基酸是下列哪種反應？  
(A)氧化反應 (B)還原反應 (C)水解反應 (D)水合反應
- [D] 9. 無豆臭味豆漿之製作，主要是在大豆磨碎前破壞下列哪種酵素？  
(A)蛋白酶 (B)澱粉酶 (C)過氧化酶 (D)脂氧合酶
- [C] 10. 有關酵素性褐變的敘述，下列何者正確？  
(A)不需氧的參與即可發生反應 (B)可使醌類化合物氧化產生酚類  
(C)殺菁可抑制酵素性褐變的發生 (D)多酚氧化酶須以鐵離子作為輔基
- [B] 11. 下列何者屬於不飽和脂肪酸？  
(A)肉豆蔻酸(Myristic Acid) (B)油酸(Oleic Acid)  
(C)硬脂酸(Stearic Acid) (D)月桂酸(Lauric Acid)

- [D] 12. 下列何者非氫化油脂的主要目的？  
 (A)提高油脂穩定性 (B)使液態油脂固態化  
 (C)減少脂肪酸之雙鍵數目 (D)提高營養價值
- [C] 13. 一般油脂添加抗氧化劑之最有效時機為何？  
 (A)萃取時 (B)油炸食品時 (C)脫色脫臭後 (D)鹼精製脫酸後
- [B] 14. 在醃漬小黃瓜過程中，顏色會由綠色轉變成土黃色，是因為微生物產酸，而氫離子取代葉綠素中之下列何種離子所導致？  
 (A)鈣離子 (B)鎂離子 (C)鐵離子 (D)亞鐵離子
- [B] 15. 有關花青素的敘述，下列何者有誤？  
 (A)為水溶性色素 (B)在鹼性時呈紅色，在酸性時呈綠色或藍色  
 (C)由花青素配質和糖類形成配醣體之結構 (D)添加亞硫酸鹽通常會使花青素快速褪色
- [A] 16. 乾燥海帶表面的白粉是下列何種成分？  
 (A)甘露糖醇 (B)核苷酸 (C)麩胺酸鈉 (D)礦物質
- [A] 17. 水活性低於 0.3 時，下列何種反應速率會增加？  
 (A)脂質自氧化 (B)微生物生長 (C)酵素性褐變 (D)非酵素性褐變
- [C] 18. 有關水溶性維生素之敘述，下列何者正確？  
 (A)維生素B1是B群維生素中最穩定  
 (B)維生素B2因結構中含硫和胺，又稱為硫胺素  
 (C)生物素又稱為維生素H，可由腸道細菌合成  
 (D)菸鹼酸可由離胺基酸自行轉化而得
- [D] 19. 有關礦物質生理機能之敘述，下列何者正確？  
 (A)鈉是細胞內液之主要陽離子，可與鉀和氯共同維持體內滲透壓平衡  
 (B)鎂是體內含量最多之礦物質元素，可幫助血液凝固及控制肌肉收縮  
 (C)銅主要存在於血紅素中，可協助氧氣運送至體內各組織細胞中  
 (D)鋅是胰島素之構成金屬元素，亦是醣類代謝作用所需之元素
- [B] 20. 食用不新鮮鮪魚所引起的過敏反應，是下列何種胺基酸的脫羧產物所造成？  
 (A)精胺酸(Arginine) (B)組胺酸(Histidine) (C)色胺酸(Tryptophan)(D)麩胺酸(Glutamic Acid)
- [A] 21. 下列何者是屬於蛋白質之天然甜味劑？  
 (A)索馬甜(Thaumatococcus) (B)甘草素(Glycyrrhizin)  
 (C)糖精(Saccharin) (D)阿斯巴甜(Aspartame)
- [B] 22. 依我國現行法規之規範，下列何種食品添加物使用後，必須從食品中去除，不可殘留？  
 (A)亞硫酸鹽 (B)過氧化氫 (C)己二烯酸鹽 (D)脂肪酸甘油酯
- [D] 23. 有關胺基酸結構特性之敘述，下列何者正確？  
 (A)纈胺酸(Valine)為鹼性胺基酸 (B)精胺酸(Arginine)為雜環胺基酸  
 (C)白胺酸(Leucine)為芳香族胺基酸 (D)半胱胺酸(Cysteine)為含硫胺基酸
- [C] 24. 有關蛋白質等電點之敘述，下列何者有誤？  
 (A)當溶液中蛋白質的正負電荷數目相等時，此溶液的 pH 值即為蛋白質的等電點  
 (B)當溶液 pH 值達到蛋白質的等電點時，蛋白質在電場中不會移動  
 (C)卵白蛋白的等電點為 4.55-4.90，若將其溶於中性水中，則蛋白質帶正電  
 (D)蛋白質在等電點時的溶解度差，容易沉澱
- [D] 25. 日本與台灣曾發生之米糠油事件，是因油脂在下列何項製程中遭受多氯聯苯污染所導致？  
 (A)脫膠 (B)脫酸 (C)脫色 (D)脫臭

- [D] 26. 有關食品包裝標示字樣及字體長寬大小之規定，下列選項何者內容敘述完全正確？  
 ①「保久調味乳」字體須大於3mm ②「菌體與子實體混合」字體不得小於5mm  
 ③「須冷藏」或「須冷凍」字體不得小於1cm ④「調合油」字體不得小於5mm  
 ⑤營養標示字體不得小於2mm  
 (A)③④⑤ (B)①③④ (C)②③④⑤ (D)②③⑤
- [B] 27. 應同時標示其功能性名稱及品名或通用名稱之添加物，下列選項何者內容敘述完全正確？  
 (A)甘草酸銨、亞硝酸鉀 (B)甘草素、聯苯  
 (C)亞硝酸鈉、過氧化苯甲醯 (D)乳酸鈣、沒食子酸丙脂
- [C] 28. 依據CNS12924號包裝食品裝量檢驗法，包裝標示量之容許負誤差，下列選項何者內容敘述完全正確？  
 ①標示量65公克，容許負誤差4.5公克 ②標示量15公克，容許負誤差1.5公克  
 ③標示量250公克，容許負誤差9.0公克 ④標示量400公克，容許負誤差14.0公克  
 (A)①④ (B)③④ (C)①③ (D)②④
- [A] 29. ISO 22000:2005食品安全管理系統之「管理階層責任」不包括下列哪個項目？  
 (A)前提方案(PRPs) (B)食品安全系統規劃 (C)溝通 (D)緊急事件準備與回應
- [D] 30. 有關食品衛生安全系統驗證(FACS)之敘述，下列選項何者內容敘述完全正確？  
 ①第三方驗證屬食品三級品管 ②證明書有效期限2年  
 ③第三方驗證已於104年起實施強制性驗證 ④強制食品業者實施三級品管  
 (A)①④ (B)②③ (C)①② (D)②④
- [D] 31. 欲瞭解某馬口鐵罐飲料產品之填充量與真空度是否相關時，下列何種QC手法最適當？  
 (A)特性要因圖 (B)柏拉圖 (C)直方圖 (D)散佈圖
- [B] 32. 「製造作業標準書」與「衛生檢查紀錄表」分別屬於四階文件中的第幾階文件？  
 (A)二階與三階 (B)三階與四階 (C)二階與四階 (D)一階與三階
- [A] 33. 下列哪一種管制圖最適合用來管制罐裝飲料充填量？  
 (A) $\bar{X}$ -R chart (B) $\bar{X}$ -Rm chart (C)P chart (D)L-S chart
- [C] 34. 依據台灣優良食品TQF驗證規範，一般膠囊錠狀食品不需要檢測下列哪一項微生物？  
 (A)大腸桿菌 (B)大腸桿菌群 (C)金黃色葡萄球菌 (D)黴菌及酵母菌
- [C] 35. 包裝食品營養標示之蛋白質含量標示錯誤，必需進行回收時，屬第幾級回收？  
 (A)第一級 (B)第二級 (C)第三級 (D)第四級
- [B] 36. 下列哪一項不適合成為HACCP重要管制點之管制項目？  
 (A)產品中心溫度 (B)致病微生物檢驗 (C)產品流速控制 (D)金屬檢測
- [C] 37. 依據「食品良好衛生規範準則」，下列何者正確？  
 (A)本準則依食品安全衛生管理法第9條第4項規定訂定之  
 (B)食品物流業者其低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏18度以下場所迅速進行  
 (C)自助餐飲業持中餐烹調技術士持證比率為50%  
 (D)廚師證書有效期限為3年
- [B] 38. 下列何者是「一般食品」之衛生標準指標菌？  
 (A)總生菌 (B)大腸桿菌群 (C)金黃色葡萄球菌 (D)沙門氏桿菌
- [C] 39. 有關CAS冷凍中式香腸(未全熟類肉製品)微生物標準之敘述，下列何者正確？  
 (A)生菌數 $5 \times 10^6$  CFU/g 以下 (B)大腸桿菌 100 MPN/g 以下  
 (C)金黃色葡萄球菌 50 MPN/g 以下 (D)大腸桿菌群 100 MPN/g 以下

- [B] 40. 冷藏真空包裝即時食品，下列何者條件下保存期限可逾10日？  
 (A)添加亞硫酸鹽 (B)水活性 0.93  
 (C) pH值4.7 (D)鹽濃度大於 3.0% 之煙燻及發酵產品
- [D] 41. 依據衛生福利部公告之「應建立食品追蹤追溯之食品業者」規定，下列何者正確？  
 (A)公告為電子申報非追不可系統之食品業者，應於每月15日前完成申報前一個月之追溯或追蹤系統之資料  
 (B)本公告係依據「食品安全衛生管理法」第8條第2項至第3項規定之  
 (C)有工廠登記之食品添加物製造業者，應於104年7月31日實施食品追蹤追溯系統  
 (D)有公司登記之食品添加物輸入業者，應於106年1月1日實施電子方式申報追溯或追蹤系統之資料
- [B] 42. 下列何者不屬於台灣優良農產品(CAS)產業類別？  
 (A)林產品 (B)糕點食品 (C)冷凍調理食品 (D)即時餐食
- [D] 43. 依據「食品安全衛生管理法」第15條規定，食品業者不得產銷下列何項食品？  
 (A)含有戴奧辛之食品 (B)含有塑化劑之食品  
 (C)含有放射物質之食品 (D)未成熟而有害人體健康之食品
- [A] 44. 依據「包裝食品營養標示應遵守事項」，下列選項何者內容敘述完全正確？  
 ①本事項係依據食品安全衛生管理法第21條第2項規定之  
 ②食品每 100 公克之固體所含碳水化合物不超過0.6公克，碳水化合物得以「0」標示  
 ③營養標示數據修整應參照 CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」規定或四捨五入法  
 ④標示膳食纖維者其膳食纖維熱量得以每公克2大卡計算  
 (A)③④ (B)②④ (C)①③ (D)①④
- [A] 45. 甲公司CAS冷凍中式乳化型貢丸(全熟肉類製品)，107年9月經CAS驗證機構(財團法人中央畜產會)抽驗結果，金黃色葡萄球菌 23 MPN/g，下列選項何者內容敘述完全正確？  
 ①依CAS驗證基準甲公司可申請複驗 ②符合CAS優良肉品微生物標準  
 ③甲公司需提改善計畫書 ④未違反食品衛生標準  
 (A)③④ (B)①③④ (C)①④ (D)②③④
- [A] 46. 將20公克含有5%有效氯之漂白水，加水定量至10公斤所配成之消毒水，其有效氯含量下列何者正確？  
 (A) 100 ppm (B) 200 ppm (C) 1000 ppm (D) 2000 ppm
- [D] 47. 依據「中央廚房式餐飲製造業建立HACCP系統參考手冊」，下列何者正確？  
 (A) GHP 九大程序書包括內部稽核程序 (B)洗菜順序：蔬菜→乾貨→肉類→海鮮  
 (C)熟食中心溫度至少應在 72°C 以上 (D)配膳室溫度控制在 25°C 以下
- [C] 48. 政府為落實「食安五環」之政策，具體推動學校午餐採用國產四章1Q生鮮食材，以照顧中小學童飲食健康，下列何者非四章1Q所指之標章？  
 (A)吉園圃安全蔬果標章 (B)產銷履歷農產品標章  
 (C)台灣優良食品驗證制度產品標章(TQF) (D)台灣農產品生產追溯二維條碼(QR Code)標示
- [C] 49. TQF食品工廠作業區之清潔度劃分，下列何者為準清潔作業區？  
 (A)原料清洗區 (B)內包裝室 (C)緩衝室 (D)成品倉庫
- [A] 50. 新產品開發之甘特圖規劃，下列何者非新產品開發初期工作內容？  
 (A)口味測試 (B)市場分析 (C)產品定位 (D)競品蒐集