

# 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。

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
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
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
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
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
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
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)
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
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
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
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)

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
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
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
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
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
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
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
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
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)
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)
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
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
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
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

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
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
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
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
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
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
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
33. 下列哪一種管制圖最適合用來管制罐裝飲料填充量？  
 (A) $\bar{X}$ -R chart (B) X-Rm chart (C) P chart (D) L-S chart
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
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
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
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
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
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

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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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