

113 學年度四技二專第二次聯合模擬考試

食品群 專業科目(一) 詳解

113-2-11-4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
B	D	C	B	A	B	C	D	B	D	C	C	A	A	D	D	B	C	D	B	A	A	C	B	A
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
B	D	C	C	A	D	D	C	C	D	B	A	D	A	C	B	A	B	A	C	C	A	D	B	B

- 如勞工為懷孕或育兒之資格身分，因有其特殊保障之需要，爰於《勞動基準法》、《職業安全衛生法》及《性別工作平等法》皆對其有終止勞動契約之特別保障。依據《112 年 08 月 16 日性別工作平等法》第 11 條第 2 項規定工作規則、勞動契約或團體協約，不得規定或事先約定受僱者有結婚、懷孕、分娩或育兒之情事時，應行離職或留職停薪；亦不得以其為解僱之理由。依據《109 年 06 月 10 日勞動基準法》第 51 條規定於妊娠期間，如有較為輕易之工作，得以申請改調，雇主不得拒絕，並不得減少其工資。依據《108 年 05 月 15 日職業安全衛生法》第 30、31 條規定雇主不得使妊娠中或分娩後未滿一年之女性勞工從事危險性或有害性工作
- 營養素可分為六大類，醣類、蛋白質及脂質因能給予人體熱量，因此屬於能量營養素。而水、維生素、礦物質無法供給任何熱量，因此屬於非能量營養素
- 食物中蛋白質營養價值，除了量的多寡外，還要考慮蛋白質的品質，選擇蛋白質食物來源的優先順序，為「豆>魚>蛋>肉類」。依此順序，故選擇順序為麻辣豆腐>鹽烤鯖魚>西紅柿炒蛋>宮保肉丁
- 隨國人愈來愈重視食品成分資訊的了解，自 103 年 6 月 19 日開始，食品標示中的食品添加物，都必須完整標示其個別名稱，不可以功能名稱(如：調味劑、乳化劑等)代替，讓消費者可以藉由食品成分標示清楚了解購買商品的資訊
- (B) 蛋類—沙門氏桿菌屬(*Salmonella*)
(C) 水產類—弧菌屬(*Vibrio*)
(D) 蔬果類—伊文氏桿菌屬(*Erwinia*)
- (B) 屬於 ω -3 不飽和脂肪酸：次亞麻油酸、EPA 及 DHA。屬於 ω -6 不飽和脂肪酸：亞麻油酸及花生四烯酸。屬於 ω -9 不飽和脂肪酸：油酸
(D) 每克脂質可提供 9 大卡熱量，則每日攝取量 $=1800 \times 25\% \div 9 = 50$ 克
- (C) 柑橘果汁因富含維生素 C，故褐變及產生異味之現象是屬於非酵素褐變中的維生素 C 氧化
- (A) 有機酸比無機酸對微生物生長具有更強的抑制效果，抑制效果以醋酸最好，乳酸次之，檸檬酸效果不及前兩者
(B) 當貯存溫度只要低於零下 10°C 以下，即可有效抑制微生物生長
(C) 食品中游離水(自由水)經去除，水活性降低即可有效防止微生物生長
- (A) 113 年起我國准許使用的食品添加物計有 17 大類
(C) 去水醋酸常做為乾酪、乳酪、奶油及人造奶油的防腐劑，用量為 0.5 g/kg 以下。臺灣針對粉圓類產品准用添加物防腐劑之種類及限量標準是比照糕餅類之規定，為己二烯酸、苯甲酸及其鹽類作為合法使用防腐劑，用量為 1.0 g/kg 以下
(D) 過氧化氫可用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以 H_2O_2 殘留量計：食品中不得殘留
- (D) 聯苯為合法防腐劑，限用於葡萄、柚、檸檬及柑桔外敷用紙張，不會出現在煙燻中
- (A) 米粳—膨發類
(B) 韭菜盒子—水調麵類的燙麵
(D) 貓耳朵—水調麵類的冷水麵
- 在製程中會使用到鹼粉(水)來賦予產品色澤有：①油麵使用碳酸鉀及碳酸鈉混合物、④廣式月餅使用小蘇打做的鹼水、⑦粳(煨)粽會使用生石灰水或是鹼液來製作
- (A) 日式煎餅是用粳米製作
(B) 米花糖以圓糯米作為米乾原料為佳
(C) 鳳片粉、(D) 元宵皆為使用糯米為主原料
- ②冬粉糊化並冷卻後，須經 -10°C 凍結 24 小時，然後取出解凍，再進行乾燥和包裝。而米粉經擠出成形糊化後，再以風乾方式使水分於 13% 以下即可包裝出售
④製作豆沙應先進行蒸煮使蛋白質變性並有效包圍澱粉粒，再將其破碎形成細緻豆沙
- ①玉米澱粉與樹薯澱粉經由酵素作用可轉化為海藻糖
③藉由葡萄糖異構酶可使葡萄糖形成果糖糖漿
- (A) 一般葡萄中含有的酒石酸易形成酒石酸鉀而影響品質，一般可藉由自然沉澱法或以低溫貯藏(0~ -2°C)以便酒石形成沉澱去除
(B) 百香果汁含有 1~3%澱粉，使果汁黏度增加而使成品增稠
(C) 番茄果汁屬於混濁果汁，採用熱破碎法可破壞番茄中果膠分解酵素，可防止果汁中果肉沉降
- 一般醃漬品脆性減低的原因為：(1) 在酸性介質中果膠被水解、(2) 黴菌分泌的果膠酵素使果膠水解、(3) 原料過分成熟或受機械損傷
- 假設檸檬原液需要 X 公克、砂糖 Y 公克，水量為 250 - (X + Y)。X：250 × 40% = 100 公克
Y：(100 × 10%) + Y = 250 × 20%，Y = 40 公克
水量：250 - 100 - 40 = 110 公克
砂糖與原液總重：40 + 100 = 140 公克
- (D) 製作果醬無需使用均質機

20. (A) 葡萄酒—*Saccharomyces ellipsoideus*
(C) 米醋—*Acetobacter aceti*
(D) 味噌—*Aspergillus oryzae*、*Pediococcus halophilus*、*Saccharomyces rouxii*
21. (A) 在純釀造醬油的製程中並不會產生單氯丙二醇 (3-MCPD)
22. (A) 傳統上釀製葡萄酒時因紅葡萄酒需充分使色素及單寧溶出，故其主發酵溫度約在 25°C，而白葡萄酒無須上述目的故在 15°C 下進行，故其發酵溫度要比紅葡萄酒來得低
23. (A) 納豆：屬於短熟成型產品，且發酵溫度在 40~45°C 之間
(B) 豆瓣醬：製作豆瓣醬其原料為黃豆，故不必經洗麴之操作
(D) 豆腐乳：豆腐含水量需在 70~75% 才可，且浸漬醋酸使 pH 值降至 5.0 以下
24. (A) 水果醋：經由酵母菌及醋酸菌進行發酵
(C) 巧克力：經由酵母菌及乳酸菌的厭氧發酵後再經醋酸菌的有氧發酵
(D) 天貝：經由黴菌進行發酵
25. (B) 水漾肉(PSE)的特質為具有大量乳酸且保水性變差
(C) 羊肉為深紅色肉質，且具有辛酸、壬酸故有特殊之羊羶味
(D) 造成屠宰後屠體中肝醣的醣解作用直接影響 pH 值變化
26. (A) 製作貢丸時，成型後需以 80°C 熱水進行加熱水煮 20 分鐘
(C) 利用木材不完全燃燒燻製肉品，其中燻煙中的酚類、醇類為香味來源
(D) 中式香腸屬於顆粒類香腸，故製程中無須使用細切機進行乳化
27. 常用的肉品發色助劑有 L-抗壞血酸、異抗壞血酸，這些具有促進發色的還原性添加物
28. (A) 燒腩：又稱燒肉，是一種以五花肉為主，同時經燒烤及淋熱油所製成的成品
(B) 肉絨：以豬腿瘦肉或里脊肉經滷煮或加壓後，以焙炒機所製成的成品
(D) 火腿：以豬後腿肉經醃漬熟成發酵所製成的成品
29. ①主要製程為原料肉→切塊→細切、乳化→調味→充填→懸掛→煙燻、乾燥→水煮→沖洗、冷卻→去腸衣→包裝
③一般充填的腸衣可以可食性或不可食性腸衣來進行充填
30. (B) 保久乳一般會採用超高溫瞬間殺菌法(U.H.T.)，使產品可於常溫貯藏販售 3~6 個月
(C) 牛乳使用巴斯德殺菌法其殺菌條件為 63°C~65°C、加熱 30 分鐘或 72~74°C、加熱 15 秒，且須於冷藏環境下貯藏販售
(D) 牛乳過度加熱會造成 β-乳球蛋白發生熱變性導致分子結構改變使硫氫基(-SH 基)游離出，而產生硫化氫(加熱臭)
31. (A) 生乳比重以 15°C 進行測定，一般生乳比重以 1.032 為計價標準
(B) 以亞甲藍及刃天青檢測生乳生菌數，是以細菌產生的還原作用所引起的色素褪色程度作為觀察指標
- (C) 取牛乳與 70%酒精混合時，不新鮮的生乳(產酸)會產生蛋白質凝固現象
32. (A) 乳脂肪含量是冰淇淋風味及質地重要成分，一般含脂率在 8~12%時較為適當，高於 14%以上易有脂肪臭
(B) 冰淇淋的熟成(陳化)溫度須在 1~5°C 下，使脂肪顆粒固化及混合液稠性增加
(C) 冰淇淋的膨脹率規定 80~100%為佳
33. ①鹹蛋之製作並非利用生石灰等鹼性物質，蛋白在製程上較無影響(仍為液狀)，而蛋黃則因鹽分的滲入呈凝固態
③皮蛋中蛋白質產生針狀或雪花狀的白色結晶是酪胺酸所導致
34. (C) 為避免蛋粉發生梅納反應褐變，須在乾燥前進行脫糖處理，才可避免發生
35. ①糟蛋—酸變性、②皮蛋—鹼變性、③戚風蛋糕捲—起泡性、熱凝固性、⑤蛋黃醬—乳化性
36. 有關緊急逃生路線圖之標示有：現在位置、平面圖及逃生路線指標、安全門(梯)位置、避難器位置、滅火器及室內消防栓位置
37. (A) 黃金六兩肉為豬頸肉，又稱松阪肉，因一頭豬此部位的肉只有六兩，故稱之
(B) D 為背脊肉，又稱大里肌
(C) E 為小里肌
(D) F 為腹脇肉
38. ③九層糕—米漿類、⑥鳳片糕—熟粉類、⑧寸棗—膨發類
39. (B) 星冰粽：是一種利用麥芽糖、水晶粉拌勻後蒸煮至熟透明後再包入餡料入模定型，再包入粽葉冷藏販售
(C) 客家板粽：是將糯米泡軟、磨成米漿、再揉成米糰包入粽葉再進行蒸煮所得之成品
(D) 北/南部粽：是將糯米用不同方式部份熟製後，再與餡料(肉、香菇、鹹蛋黃等)包入粽葉後，進行蒸煮
40. (C) 澄粉為不含麵筋的澱粉，加入熱水糊化後可用於製作涼皮、蝦餃及水晶餃等，外皮晶瑩剔透為其最大特色
41. 有機酸濃度： $6.5 \text{ mL} \times 0.92 \times \frac{0.0064}{20 \text{ mL}} \times 100\% = 0.19\%$
42. (A) 因乳酸菌為厭氧菌，故製作泡菜時必須重壓以利乳酸菌進行發酵產酸
43. 一般果醬為中濕性食品(I.M.F.)，會添加己二烯酸為合法防腐劑
44. 臺灣釀造白葡萄酒多以金香品種為主，釀造紅葡萄酒多以黑后品種為主
45. ②合成醋是指利用冰醋酸稀釋液等酸味劑，再添加糖類、酸味劑、調味劑及食鹽所製成
④酒精濃度一般在 5%的酒精最適合醋酸菌的發酵
46. (C) 一般以紅麴做為保健食品，其橘黴素限量依規定為 2 ppm 以下
47. ①鰹柴魚：只使用黴菌(*Aspergillus glaucus*)
③啤酒：只使用酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)
④葡萄酒：只使用酵母(*Saccharomyces ellipsoideus*)
⑧東北酸白菜：只使用乳酸菌
48. 豬肉乾及牛肉乾被歸類於乾燥類肉製品
49. (B) 依據中華民國國家標準規定，調味乳中需含有

50%以上生乳及 4.0%以上的非脂肪乳固形物

50. (A) 卡達起司及(C) 卡門伯特起司屬於軟質起司，水分含量約 45~75%
(D) 帕馬森起司是屬於超硬質起司，水分含量約 25~30%