

113 學年度四技二專第三次聯合模擬考試

食品群 專業科目(一) 詳解

113-3-11-4

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
A	A	C	B	C	A	B	D	A	D	D	A	B	A	C	C	D	A	C	C	D	C	B	A	B
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	A	B	C	B	A	B	D	D	B	D	B	A	C	B	A	C	A	D	C	B	D	D

- 一級品管屬自主管理，如原料、半成品、成品等檢驗；二級品管屬第三方機構驗證；三級品管屬政府單位進行稽查
- (A) 維生素 B₁ 缺乏會造成腳氣病
- (C) 泡打粉混水，即開始發生酸鹼中和，產生二氧化碳，喪失其效用
- 食品標示規定，含量由高到低標示
- (B) 無水亞硫酸鈉為乾燥蔬果之漂白劑
(C) 調理包為殺菌軟袋，須經高溫高壓殺菌，不需使用殺菌劑
(D) 沒食子酸丙酯為油脂、乳酪、奶油之抗氧化劑
- (A) 增加漂水
(C) 使用塗漆罐
(D) 用熱破碎
- (D) 預防食品中毒五要：要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度
- (A) 使用乙烯氣體為調氣(MA)貯藏法
- ①康美包裝程：殺菌→充填→密封
②利樂包改為殺菌軟袋
- (D) 米發糕是藉由發粉產生二氧化碳膨脹所致
- ②肉毒桿菌毒素—細菌性
③黃麴毒素—真菌性
- (B) 去除果瓣
(C) 去除米蛋白
(D) 去除胚芽
- (A) 以小麥粉為製麴主原料
(B) 威士忌使用發芽大麥的糖化酵素，將澱粉分解成糖質，與啤酒酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)進行發酵，蒸餾調配至酒精濃度 40% 左右，屬蒸餾酒
(D) 杜松子等香料為蒸餾時添加，共同蒸餾
- (A) 刷麥芽糖水
(B) 肉漿置於 4~7°C 2~3 小時
(D) 雞肉與調味液個別煮熟冷卻後，冷藏浸泡
- (A) 鹹粽為先成型再水煮
(B) 廣東粥之米粒需煮至糊爛，不可有米粒
(C) 糯米腸需以小火水煮，大火水煮米粒會爆開
- (B) 三甲胺含量 5~6 mg% 表示腐敗
(C) 新鮮魚之魚體應紮實有彈性
(D) 旗魚為迴游性魚種
- (A) 去除水分動作為炒焙
(B) 魚胚炒至黃色後，才加入熱油再拌炒至成品
(D) 水分含量為 2.5~5%
- 調味乳之生乳、鮮乳或保久乳含量需佔 50% 以上

- (C) $\frac{724}{168+213+23+289+76+2+5+724} \times 100\% = 48.3\%$ ，< 50%
- ①包子經延壓不需鬆弛，鬆弛會過度發酵使成品外型有組織空洞大、有氣泡等不良外形
②菊花酥是整型後，剪成 12 瓣之酥油皮類產品，本身內餡已外露
- (A) 急性或短時間緊迫
(B) 水漾肉
(D) 不宜製作肉製品
- (A) 屬發酵型泡菜
(C) 需以沸水煮 10~15 分鐘，再噴酒精殺菌
(D) 優勢菌種為乳酸菌(*Lactobacillus*)，*Acetobacter aceti* 是醋酸菌
- (B) 直接油炸熟化
(C) 去除肌漿蛋白
(D) 蒸氣加熱熟化後，再捲成柱狀
- ①魚露：米麴菌、酵母菌、乳酸菌(細菌)
②紅露酒：米麴菌、酵母菌
③豆腐乳：毛黴菌
④高粱酒：米麴、酵母菌、乳酸菌(細菌)、醋酸菌(細菌)
⑤蘋果醋：酵母菌、醋酸菌(細菌)
⑥味精：麩胺酸棒狀桿菌(細菌)
⑦納豆：納豆菌(細菌)
⑧紹興酒：麴菌、酵母菌
- ②④兩項經成型後，即為可食產品，不需蒸氣加熱定型
- (A) 甘藷
(B) 70% 以上稱為大豆濃縮蛋白、90% 以上稱為大豆分離蛋白
(C) 黃豆含山道寧
- (C) 是莢膜細菌或產膜酵母菌體黏覆於外表所致
- (B) 酒精發酵為厭氧
(C) 醬色來自梅納反應
(D) 氯化氫液(鹽酸)為分解劑、碳酸鈉為中和劑
- 成品糖度為 $\frac{30 \text{ kg} \times 50\%}{120 \text{ kg}} = 12.5\%$
 $\frac{\text{成品糖度}}{\text{成品酸度}} = \text{糖酸比}$ ，成品酸度為 $\frac{12.5\%}{25} = 0.5\%$
補酸量 $120 \text{ kg} \times 0.5\% - 30 \text{ kg} \times 1.5\% = 0.15 \text{ kg}$
- 巴氏殺菌法(HTST)100°C 以下，商業殺菌法(UHT)130~140°C 或 150°C；絕對殺菌法(濕熱滅菌)121°C

32. (A) 甜度：結晶葡萄糖 > 水飴
(C) 海藻糖為低甜味糖分(約蔗糖 45%甜度)
(D) 經稀酸處理
33. ③熟成之肉品 pH 值為 5.5~5.8
④肌紅蛋白
34. (A) 不乾燥處理、屬鹽藏品
(C) 佃煮液是以醬油、砂糖為主體的濃厚調味液
(D) 水煮、油漬、茄汁罐頭需要防止磷酸銨鎂結晶生成
35. ①最適氫氧化鈉濃度為 4~6%，蛋白質受鹼水解，產生松花狀之酪胺酸結晶
②色澤淺
36. (A) 還原產生 NO_2^-
(B) 置於 2~5°C 下
(C) 生鮮肉片以 80% O_2 與 20% CO_2 包裝
37. ②內部擴散 < 表面蒸發
④當觀察到臨界含水率出現時，進入第一減率乾燥期
38. (A) 真空油炸溫度約 90~125°C，適用香菇切片等油炸乾燥
(B) 水分內部昇華
(C) 熱能是由內而外傳遞，目前僅適用食品的加熱處理，無大量應用
39. (A) 牛乳 > 羊乳
(C) α -酪蛋白 > β -乳球蛋白
(D) 轉化成半乳糖、葡萄糖
40. (A) 維生素 D 可由酵母、菇類或照射太陽光獲取
41. 在來米為④⑤⑦、蓬萊米為③⑤、長糯米為②⑥
42. ①醣類：紅豆 61% > 黃豆 25~30%
②蛋白質：高筋麵粉 11.5% < 綠豆 21.6%
③脂質：花生 48% > 蛋黃 31%
④水分：雞蛋 75% < 生乳 88%
43. 設備 1 為磨漿機，設備 2 為蒸箱，麥芽粉碎需使大型粉碎機處理
44. 醣類成分凝膠：①果凍、②羊羹、④蘿蔔糕、⑤奶油布丁餡
蛋白質類成分凝膠：③豆腐、⑥麵包、⑦蒸蛋、⑧奶酪
45. ③0.12~0.18%之間
④pH6.5~6.7
46. (D) 不適用果肉較多水果，會堵住濾膜
47. 醋酸發酵(R1)、酒精發酵(R2)、糖化作用(R3)、乳酸發酵(R4)
①米醋需 R1、R2、R3 反應
②酸與醇類反應能產生酯類
④葡萄酒需先由 R2 完成主發酵
48. 微生物 W、X、Y、Z 分別為醋酸菌、酵母菌、黴菌、乳酸菌
(A) 最適濃度為 5%
(C) 啤酒糖化為麥芽酵素
(D) 為有益之嗜鹽性小球乳酸菌，能降低 pH 值，穩定發酵
49. 油酥之麵粉為低筋麵粉，可與高筋麵粉約 1:1 混合成中筋麵粉，高筋麵粉額外再加入 138 g；麵粉總量變為 276 g，其配方係數為 2.76。調整後之糖粉為 55 g、油

脂及水為 110 g，糖粉需補 $55 - 40 = 15$ g、油脂需補 $110 - 62 = 48$ g、水需補 $110 - 80 = 30$ g
50. (D) 奶油含有約 15~18%水，會產生筋性