

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 1 頁，共 15 頁

單選題 80 題 (佔 100%)

- A 1. 在我國「食品安全監測計畫」相關規定與指引中，下列敘述何者正確？
- ①應設置實驗室之食品業者為：上市上櫃及經公告類別與規模之食品業者
 - ②風險評估應包括風險分析、風險管理及風險溝通三大過程
 - ③食品安全監測計畫要求成立決策小組，此小組與食品安全管制系統之管制小組任務不同，但是人數則皆相同，至少三人以上
 - ④食品業相關進、銷、存等資料應依法令或者消費者之要求揭露，並妥適保存至少 5 年
- (A) ①③④
(B) ①②
(C) ①②③
(D) ①②③④
- D 2. 有關 TQF 驗證制度之追蹤管理敘述，下列何者不正確？
- (A) 客戶之生產系統每年應接受 2 次追蹤管理
 - (B) 客戶產品追蹤管理抽驗比例以現場評核抽樣比例之 1/5
 - (C) 後市場監測，針對標示驗證標章之產品抽驗，抽驗比例以現場評核抽樣比例之 1/10
 - (D) 客戶之品保系統每季應接受一次以上追蹤管理
- A 3. 下列有關食品安全管制系統 (HACCP) 敘述，下列何者錯誤？
- (A) 管制小組應確認本系統執行之有效性，每年至少進行二次內部稽核
 - (B) 食品業者應每年至少一次對執行本系統之人員，辦理內部教育訓練
 - (C) 管制小組應對每一重要管制點，研訂發生系統性變異時之矯正措施
 - (D) 管制小組應研訂危害物質之預防、去除及降低措施
- D 4. 相較於一般 HACCP 系統的標準要求，有關 ISO 22000 著重的項目，下列何者錯誤？
- (A) 組織內全面性的管理規劃
 - (B) 後續執行成效的查證與改善
 - (C) 管理者的責任與監督
 - (D) 品保負責方面的管理規劃

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 2 頁 · 共 15 頁

D 5. 在我國「自動販賣機販售食品之標示規定」中，下列敘述何者正確？

- ①自動販賣機販售之食品，不論包裝、散裝或自動販賣機調製者皆應符合
- ②以機台調製之食品，雖屬消費者投幣選擇後調製之食品，仍應標示「有效日期」
- ③標示方式，除於產品外包裝或容器外，亦得以其他不可移動性（固定）型式標示
- ④自動販賣機販售食品之業者，應於機台外部明顯標示其名稱或姓名、地址及電話號碼

(A) ①②③④

(B) ①②

(C) ①②③

(D) ①③④

C 6. 在我國「生鮮蛋品洗選作業指引」中，下列敘述何者正確？

- ①洗蛋主要目的是要降低沙門氏菌污染
- ②洗蛋可採用濕式浸泡、沖洗或乾式刷洗等方式進行
- ③洗蛋用水，水溫宜維持在 40°C 以上，並至少應高於蛋品溫度 5°C 以上
- ④洗蛋後可使用，可供食品使用之原料或食品添加物之油蠟，進行包覆處理

(A) ①③

(B) ①②

(C) ①④

(D) ①③④

C 7. 在我國「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」中，對於專門職業人員，其職責要求何者正確？

- ①食品安全管制系統與食品追溯或追蹤系統之規劃及執行
- ②食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通
- ③食品良好衛生規範準則之規劃及執行
- ④實驗室品質保證之建立及管控

(A) ①②③④

(B) ①②③

(C) ①②④

(D) ②③④

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 3 頁 · 共 15 頁

- A 8. 在未有營養宣稱之前提下，下列何者為「得免營養標示之包裝食品」項目：
- ①鹽或鹽代替品
 - ②非直接食用之調味香辛料、調理滷包
 - ③飲用水、礦泉水、冰塊
 - ④非直接販售予消費者之食品原料
- (A) ①②③④
(B) ①②③
(C) ①②④
(D) ②③④
- C 9. ISO 14000 為建立企業的那一種管理系統：
- (A) 財務
(B) 人事
(C) 環境
(D) 生產
- D 10. 在 ISO 驗證之評估流程中，公司品質系統的評估，無法由下列何者來執行？
- (A) 公司內部的稽核人員 (第一者稽核)
(B) 客戶 (第二者稽核)
(C) 獨立的第三者來執行
(D) 衛生管理機關
- D 11. 我國食品安全管制系統法規中，對於文件與紀錄之要求，下列何者錯誤？
- (A) 所有 HACCP 計畫皆需文件化
(B) 文件之發行、更新及廢止，必須經負責人或其指定人簽署
(C) 紀錄經簽署後，還要註記日期，才為有效紀錄
(D) 所有紀錄皆應保存至產品有效日期後 1 年以上
- A 12. 成立於荷蘭的食品安全認證基金會，為了要融合各項不同驗證的要求與食品安全系統的方法，所開發的的驗證標準為下列何者？
- (A) FSSC 22000
(B) OHSAS 18001
(C) ILO-OHS 2001
(D) SQF 1000

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 4 頁 · 共 15 頁

- C 13. 下列何項規範或標準具有法律強制性，所有食品業者都必須符合？
- (A) 台灣優良食品 (TQF)
 - (B) 食品安全管制系統 (HACCP)
 - (C) 食品良好衛生規範 (GHP)
 - (D) 中華民國國家標準 (CNS)
- B 14. 下列 TQF 管理技術規範中有關人員與資格，那一個委員會中至少一人為食品技師或食品相關科系 (所) 畢業人員？
- (A) 生產製造
 - (B) 品質管制
 - (C) 衛生管理
 - (D) 勞工安全管理
- D 15. 下列對塑化劑的敘述，何者錯誤？
- (A) 是做為食品起雲劑用途之違法添加物
 - (B) 最常見的是「鄰苯二甲酸酯類」
 - (C) 可改變食品性質與降低成本
 - (D) 主要具有強烈神經毒性
- C 16. 我國推動學校午餐食材 4 章 1Q 政策中，下列何者並非 4 章 1Q 範圍？
- (A) 臺灣安全蔬果：吉園圃
 - (B) 臺灣有機農產品
 - (C) 臺灣食品生產追溯：TGAP
 - (D) 臺灣優良農產品：CAS
- B 17. 下列何項不是「食安五環」政策之內容？
- (A) 源頭管控
 - (B) 三級品管
 - (C) 全民監督
 - (D) 重建生產管理
- B 18. 「餐飲業食品安全管制系統文件」應於稽查日期幾日前送達當地衛生局？
- (A) 12 日
 - (B) 10 日
 - (C) 8 日
 - (D) 5 日

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 5 頁，共 15 頁

- C 19. 食品安全管制系統之管制小組成員，應曾接受中央主管機關認可之 HACCP 訓練機關(構) 辦理之相關課程至少多少小時，並領有合格證明書？
- (A) 10
 - (B) 20
 - (C) 30
 - (D) 40
- B 20. 有關 TQF 管理技術規範中有關照明設施之規定，管制作業區之作業面應保持多少米燭光以上？
- (A) 110
 - (B) 220
 - (C) 340
 - (D) 540
- A 21. 有關澱粉糖 DE 值 (Dextrose Equivalent)，下列何者有誤？
- (A) DE 越大，甜度越低
 - (B) DE 越大，吸濕性越小
 - (C) DE 越大，結晶性越大
 - (D) DE 越大，平均分子量越小
- ABCD 22. 兩公斤 (重量百分比濃度為 30%) 之蔗糖溶液，若濃縮成重量百分比 50%，需要去除多少水 (克) ？
- (A) 300 克
 - (B) 600 克
 - (C) 1200 克
 - (D) 1800 克
- C 23. 下列有關維生素之定量分析，何者有誤？
- (A) 維生素 B₁，於鹼性環境中被赤血鹽氧化後產生藍綠色螢光物硫色素血，再依螢光強度分析
 - (B) 維生素 B₂ 於鹼性環境下經光照後轉換成 lumiflavin，可利用螢光光度計分析
 - (C) 還原型維生素 C 與氧化型 2,6-dichlorophenol indophenol (DI) 產生反應，多餘的 DI 在酸性條件產生綠色色素，萃取後分析其吸光值，可定量分析維生素 C
 - (D) 將還原型維生素 C 氧化，使其全部轉變為氧化型，水解後再利用 2,4-二硝基苯肼 (DNP) 作用產生脎 (osazone)，由其在硫酸中顯現的紅色深淺定量分析維生素 C

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 6 頁 · 共 15 頁

A 24. 冷凍食品發生凍燒之原因為：

- (A) 脂肪分解的氧化作用
- (B) 醣類的焦化作用
- (C) 維生素 C 分解
- (D) 蛋白質冷凍變性

A 25. 下列有關蛋白質的定性反應，何者有誤？

- (A) 薑黃蛋白質反應用於測定樣品中是否含直鏈胺基酸
- (B) 硫化鉛反應可用來測定樣品中是否含有含硫胺基酸
- (C) 米隆反應是測定樣品中是否含有酚環的胺基酸
- (D) 雙脲反應是蛋白質在鹼性環境下會與 Cu^{2+} 形成紫紅色反應生成物

D 26. 測定油脂酸敗程度時，下列何者不是用來判斷之依據？

- (A) 酸價
- (B) TBA 值
- (C) 過氧化價
- (D) 皂化價

D 27. 利用高效液相層析 (HPLC) 直接分析果汁中的有機酸含量，以下何者為較適合的檢測器？

- (A) 可見光檢測器 (visible detector)
- (B) 螢光檢測器 (FD)
- (C) 火焰離子化檢測器 (FID)
- (D) 示差折射檢測器 (RI)

A 28. 下列何者不屬於胺基酸及蛋白質定性分析的呈色反應？

- (A) 斐琳 (Fehlin's) 反應
- (B) 雙脲 (Biuret) 反應
- (C) 米倫氏 (Millon's) 反應
- (D) 寧海德林 (Ninhydrin) 反應

D 29. 下列何者為脂肪的定性反應？

- (A) 米倫氏 (Millon's) 反應
- (B) 寧海德林反應
- (C) 縮二脲 (Biuret) 反應
- (D) 丙烯醛 (Acrolein)

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 7 頁 · 共 15 頁

- A 30. 下列何者與穩定蛋白質立體結構的力量無關？
- (A) 離子鍵
 - (B) 凡得瓦爾力 (Van der Waals' force)
 - (C) 共價鍵
 - (D) 氫鍵
- D 31. 丙胺酸、甘胺酸、精胺酸及天門冬胺酸中，何者等電點為最高？
- (A) 天門冬胺酸
 - (B) 丙胺酸
 - (C) 甘胺酸
 - (D) 精胺酸
- B 32. 可可亞脂入口即化是因其脂質結構導致熔點降低，其脂質結構為以下何者？
(P：多元不飽和脂肪酸；O：單元不飽和脂肪酸；S：飽和脂肪酸)
- (A) SPS
 - (B) POS
 - (C) PSP
 - (D) OPO
- D 33. 依甜度排列蔗糖、麥芽糖、乳糖、果糖，下列何者為是？
- (A) 蔗糖 > 果糖 > 乳糖 > 麥芽糖
 - (B) 麥芽糖 > 蔗糖 > 乳糖 > 果糖
 - (C) 乳糖 > 蔗糖 > 果糖 > 麥芽糖
 - (D) 果糖 > 蔗糖 > 麥芽糖 > 乳糖
- B 34. 攝食醃漬魚貝類因其內含何種酵素會破壞維生素 B₁？
- (A) 植酸酶
 - (B) 噻胺酶
 - (C) 澱粉酶
 - (D) 磷脂酶
- D 35. 鮮肉儲存由鮮紅變暗紅的原因是因形成那一成分造成的？
- (A) 血紅素
 - (B) 肌紅蛋白
 - (C) 氧化肌紅蛋白
 - (D) 變性肌紅蛋白

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 8 頁 · 共 15 頁

- B 36. 下列何者與食用油脂的自氧化反應無關？
- (A) 脂肪酸不飽和程度
 - (B) 脂肪酸分子量大小
 - (C) 光線
 - (D) 氧氣
- D 37. 有關食品中真菌毒素限量標準，下列何者有誤？
- (A) 赭麴毒素 (ochratoxin A) 米麥類-5 ppb 以下
 - (B) 棒麴毒素 (patulin) 蘋果汁-50 ppb 以下
 - (C) 橘黴素 (citrinin) 原料用紅麴米-5 ppm 以下
 - (D) 總黃麴毒素 (aflatoxins) 花生、玉米-20 ppb 以下
- A 38. 劣變的油脂，下列何項特性的數值會愈低？
- (A) 發煙點
 - (B) 黏度
 - (C) 酸價
 - (D) TBA 價
- A 39. 索氏脂肪萃取器不適用於下列何種食品？
- (A) 鮮乳
 - (B) 魚粉
 - (C) 麵粉
 - (D) 黃豆粉
- A 40. 使用螢光光度法檢測樣品時其激發光波長 (E) 和螢光測定波長 (F) 的關係為何？
- (A) $E < F$
 - (B) $E > F$
 - (C) $E = F$
 - (D) 兩者無特定關係
- B 41. 油脂自氧化反應的那一個階段會產生氫過氧化物？
- (A) 開始期
 - (B) 連鎖生長期
 - (C) 分解期
 - (D) 終止期

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 9 頁 · 共 15 頁

- D 42. 有關油脂氧化速率的敘述何者不正確？
- (A) 順式構形比反式構形易氧化
 - (B) 游離脂肪酸比甘油酯的氧化速率略高
 - (C) 不飽和脂肪酸中，雙鍵增多，氧化速率增快
 - (D) 水活性越低，相對氧化速率越低
- D 43. 下列有關脫氧劑、脫氧儲藏法的敘述，何者有誤？
- (A) 脫氧儲藏法可使食品系統中氧氣大幅減少，因此可阻止脂質氧化
 - (B) 常見的脫氧劑有鐵系脫氧劑、亞硫酸氫鈉和葡萄糖氧化酶
 - (C) 充填惰性氣體包裝法，常使用二氧化碳或氮氣充填在食品包裝中
 - (D) 葡萄糖氧化酶進行除氧時，常需要與觸酶併用，如此才能將酒精分解成水和氧氣
- D 44. 下列有關魚貝類鮮度變化的敘述，何者錯誤？
- (A) 揮發性鹽基態氮 (volatile basic nitrogen, VBN) 隨著魚體鮮度下降而上升
 - (B) 魚體死亡後，體內肝醣會發生分解作用
 - (C) 鮪、鰹和旗魚等洄游性魚類含有高量的組胺酸，會因微生物作用而產生組織胺，食用者因此會發生過敏現象
 - (D) K 值常為魚類鮮度指標，K 值愈高表示鮮度愈佳
- C 45. 下列對殺菌的敘述，何者為非？
- (A) 滅菌 (sterilization) 或稱絕對殺菌 (absolute sterilization) 是指殺滅食物中所有的微生物和孢子
 - (B) 商業殺菌 (commercial sterilization) 僅殺滅食物中所有的病原菌、毒素產生菌和腐敗菌，但不必殺滅所有的微生物和孢子
 - (C) 巴氏殺菌 (pasteurization) 可殺死食物中所有的病原菌和腐敗菌
 - (D) 超高溫瞬間殺菌 (UHT) 通常以 135-150°C 作用 0.5 秒至數秒進行殺菌
- D 46. 澱粉糖的葡萄糖當量 (DE) 愈高，表示：
- (A) 黏度愈大
 - (B) 平均分子量愈大
 - (C) 水溶液的冰點愈高
 - (D) 愈易起梅納反應

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 10 頁，共 15 頁

- C 47. 以 90% 溼基水分百分率的蘿蔔為原料，將其乾燥至 18% 溼基水分百分率時，此乾燥產品的收率最接近下列何者？
- (A) 7.38%
 - (B) 11.7%
 - (C) 12.2%
 - (D) 16.2%
- D 48. 下列何者不會參與食品加工過程中產生的褐變反應？
- (A) 維生素 C (ascorbic acid)
 - (B) 離胺酸 (lysine)
 - (C) 蔗糖 (sucrose)
 - (D) 亞硝酸鹽 (nitrate)
- B 49. 冷藏生蝦之黑變原因，係蝦體本身的何種酵素作用所導致？
- (A) 抗壞血酸氧化酶
 - (B) 酪胺酸酶
 - (C) 澱粉酶
 - (D) 脂氧合酶
- D 50. 對於冷藏與冷凍食品的品質變化以及所造成的原因，何者正確？
- (A) 由於澱粉老化造成滴液流失
 - (B) 食品中蛋白質變性造成凍燒現象
 - (C) 肉類自家消化作用造成肉質老化
 - (D) 脂質氧化造成油燒現象
- C 51. 將澱粉經過加水及加熱後，置於 4°C 冷藏溫度下時會導致組織變硬的情形，下列何者最適合說明此現象？
- (A) 變性
 - (B) 熟成
 - (C) 老化
 - (D) 汁液流失
- D 52. 有關米食加工特性，下列敘述何者不正確？
- (A) 糯米的澱粉大多為枝鏈澱粉
 - (B) 直鏈澱粉可與碘反應呈藍色
 - (C) 直鏈澱粉含量高時，較易回凝
 - (D) 枝鏈澱粉易引起回凝

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 11 頁，共 15 頁

- D 53. 生產凍藏吳郭魚片（台灣鯛）時進行一氧化碳處理之目的？
- (A) 使魚昏睡，降低掙扎
 - (B) 殺菌
 - (C) 使較易去皮
 - (D) 使肉保持鮮紅色
- D 54. 何謂「油脂的交酯化」？
- (A) 將油脂置低溫環境中使高熔點的油脂先結晶析出的操作
 - (B) 降低脂肪酸飽和度的操作
 - (C) 脫除油脂中磷脂質和脂蛋白等膠狀物的操作
 - (D) 使三酸甘油酯分子上的脂肪酸交換位置或重新排列的操作
- B 55. 依發酵程度可將茶葉分成不發酵茶、半發酵茶和全發酵茶，此處的「發酵」是指進行何種反應？
- (A) 水解反應
 - (B) 氧化反應
 - (C) 還原反應
 - (D) 微生物作用
- A 56. 下列對膨發乾燥法之敘述，何者為非？
- (A) 真空冷凍乾燥機為其代表性的設備
 - (B) 通常含適當水分之食品原料先經高溫高壓處理後，之後瞬間釋壓至常壓，即可造成膨發的多孔結構
 - (C) 瞬間釋壓至常壓，所形成的強大水蒸氣壓為主要的膨發力量
 - (D) 瞬間釋壓至常壓，食品中的水轉變成水蒸氣並從結構中竄出，造成乾燥的效果
- A 57. 下列有關冷凍濃縮的敘述，何者為非？
- (A) 宜採用快速冷凍法，方可生成大且對稱的冰晶，有利於冰晶的分離
 - (B) 冰晶生成器、冰晶分離器與冷凍主機為主要的裝置
 - (C) 操作時是將液體食品產生部分結冰，再將冰晶去除，以提高溶質的濃度
 - (D) 由於黏度增加，最終產品濃度上限為 50%-55%
- B 58. 製造蒟蒻凍時，以蒟蒻乾粉加水及加熱後，形成濃稠黏液，尚需加入下列何種物質，方可使其形成凝膠？
- (A) 蔗糖
 - (B) 氫氧化鈣
 - (C) 氯化鈉
 - (D) 食醋

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 12 頁，共 15 頁

A 59. 下列對萃取之敘述，何者有誤？

- (A) 食品工廠的萃取以液—液萃取居多，固—液萃取較少
- (B) 固—液萃取之後，通常分成萃取液和殘渣二個部份
- (C) 萃取過程中包括萃取物的溶解與擴散作用
- (D) 萃取花生油可以正己烷為溶劑，萃取咖啡可以水為溶劑

D 60. 一般冷凍調理食品依法規規定需於攝氏幾度下貯藏，可防止微生物、酵素與化學反應的品質劣化？

- (A) 0°C
- (B) -10°C
- (C) -12°C
- (D) -18°C

A 61. 下列何種加工處理方法，無法降低食品氧化劣變？

- (A) 添加過氧化氫
- (B) 充氮包裝
- (C) 燻硫磺
- (D) 真空包裝

A B 62. 食品中含有許多酵素，下列何者的酵素作用對食品品質而言是負面的？

- (A) 蔬果的後熟
- (B) 大豆脂氧合酶的作用
- (C) 肉類的嫩化
- (D) 乾酪的熟成

C 63. 一般食品的冷凍曲線中有一段溫度變化的平緩期 (-1 ~ -5°C)，稱為最大冰晶生成帶 (zone of maximum ice crystal formation)，此期間約有多少%的水結成冰？

- (A) 20
- (B) 50
- (C) 80
- (D) 99

C 64. 半濕性食品 (intermediate moisture food, IMF) 的水活性為？

- (A) 0.1-0.25
- (B) 0.4-0.5
- (C) 0.65-0.8
- (D) 0.9-0.99

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 13 頁 · 共 15 頁

- B 65. 我國法規對於包裝食品標示「有效日期」之管理，下列敘述何者錯誤？
- (A) 保存期限的訂定，是生產業者就其產品的包裝及保存狀況等而自行決定
 - (B) 允許使用多重標示，例如「保存期限：常溫 30 天、冷藏...90 天、冷凍 180 天」，只要明確說明保存條件，仍然合法
 - (C) 產品標示有「製造日期與有效日期」或「保存期限與有效日期」，均符合規定
 - (D) 保存期限在 3 個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並推定為當月之月底
- C 66. 若某食品含有基因改造黃豆之原料，該等原料佔最終產品總重量多少以上時，應標示基因「基因改造」字樣？
- (A) 百分之一
 - (B) 百分之二
 - (C) 百分之三
 - (D) 百分之十
- D 67. 根據我國衛生署規定，下列何種食品工廠可以不需設置衛生管理專職人員？
- (A) 特殊營養食品製造業
 - (B) 健康食品製造業
 - (C) 食品添加物製造業
 - (D) 以上業者都需設置食品衛生管理人員
- B 68. 有關病原菌之生長與食品加工時間或冷卻時間之關係的敘述，下列何者正確？
- (A) 食品加工過程中，中心溫度超過 21°C 時，加工時間必須在 6 小時以內完成
 - (B) 產品冷卻過程中，若需由 60°C 降到 21.1°C，必需在 2 小時以內完成
 - (C) 產品冷卻過程中，若需由 60°C 降到 4.4°C，需在 4 小時以內完成
 - (D) 食品加工過程中，中心溫度超過 21°C 時，加工時間必須在 4 小時以內完成
- D 69. 下列食品澱粉顆粒平均粒徑最小的是？
- (A) 甘薯
 - (B) 樹薯
 - (C) 綠豆
 - (D) 稻米
- A 70. 一些蛋白質水解物會有苦味，是什麼原因所致？
- (A) 含有疏水性胺基酸的胜肽
 - (B) 硫化物
 - (C) 氧化作用
 - (D) 帶電荷的胺基酸

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 14 頁 · 共 15 頁

- A 71. 長久以來被作為植物性食品殺菁是否適宜的指標是那一種酵素？
- (A) 過氧化酶
 - (B) 多酚氧化酶
 - (C) 脂氧合酶
 - (D) 鹼性磷酸酯酶
- A 72. 粗蛋白定量時，使用的氮係數依食品種類而定，其數字大小與食品中何者有關？
- (A) 水解胺基酸
 - (B) 游離胺基酸
 - (C) 氨態氮
 - (D) 甲醛態氮
- B 73. 有關蛋品加工技術發展與應用，以下敘述何者不正確？
- (A) 雞蛋的天然抗菌因子幾乎都在蛋白中
 - (B) 清洗雞蛋必須要使用殺菌劑（如次氯酸等），並配合低溫冷水，以延長其保存時間
 - (C) 生產蛋白粉末時，必須先經過去糖（de-sugaring）處理，以避免高溫所造成的褐變反應
 - (D) 蛋黃冷凍時須添加抗凍劑，例如糖或鹽等，以避免因乳化系統破壞而產生的膠化現象
- A 74. 食品良好衛生規範（GHP）中有關冷凍原料解凍的規定，下列何者正確？
- (A) 沒有方法的限制，但是需要在防止品質劣化的條件下進行
 - (B) 只可以採用冷藏靜置、流水、或微波解凍三種方法為之
 - (C) 禁止原料拆封後，直接浸泡於水中進行解凍
 - (D) 以上皆正確
- B 75. 舊米產生特殊氣味，主要為醛與酮類所構成，請問是下列何種成分氧化分解後所造成？
- (A) 胺基酸
 - (B) 脂肪酸
 - (C) 還原糖
 - (D) 酵素
- A 76. 下列那種加工技術可以用於生產去咖啡因咖啡的產品？
- (A) 超臨界流體
 - (B) 高壓
 - (C) 膜分離
 - (D) 微膠囊

106 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：食品科學概論

考試日期：106 年 10 月 28 日 10:45~12:00

第 15 頁 · 共 15 頁

- C 77. 下列那一種加工處理方法，縱然沒有將所有微生物殺滅，但是成品在室溫下仍然能達到兩年以上的保存期限？
- (A) 高壓殺菌
 - (B) 液態氮冷凍
 - (C) 商業滅菌
 - (D) 以上皆可
- B 78. 下列有關澱粉糊化之敘述，何者不正確？
- (A) 鹼性條件下較容易糊化
 - (B) 水分不足時糊化較快
 - (C) 澱粉結晶度愈高者愈不易糊化
 - (D) 高溫下糊化較快
- B 79. 有關低酸性罐頭食品技術發展與應用，以下敘述何者不正確？
- (A) 我國目前已經取消低酸性常溫即時性食品強制性的查驗登記制度，因此廠商可以自行研發罐頭類食品，但是要承擔產品安全的責任
 - (B) 12D 的殺菌目標，適用於所有水活性 > 0.85 以上之常溫儲藏產品
 - (C) 馬口鐵材料只能做成三片罐，只有不鏽鋼與鋁才能做成兩片罐
 - (D) PA3679 是一個菌種代號，常用於取代肉毒桿菌作為研究殺菌條件使用
- BC 80. 在發酵加工過程中，去除空氣中的微生物是很重要，何種介質最為有效？
- (A) 燒結材料
 - (B) 超細玻璃纖維為紙
 - (C) 皺褶過濾膜
 - (D) 石棉濾板

以下空白