

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 1 頁，共 15 頁

單選題 80 題 (佔 100%)

- B 1. 用於清洗生鮮即食食品之主要消毒成分 (次氯酸)，其殘留濃度 (ppm) 為多少？
- (A) 0.5
 - (B) 1
 - (C) 2
 - (D) 3
- ABCD 2. 塑膠製食品容器及包裝回收使用原則，下列何者錯誤？
- (A) 不得有不良變色、異臭、異味等
 - (B) 不得回收使用
 - (C) 經清潔、消毒及有效殺菌後可重複使用
 - (D) 不得含有異物或纖維剝落
- ABC 3. 有關 HACCP 之敘述，下列何者錯誤？
- (A) HACCP 小組成員一定需包含食品技師
 - (B) HACCP 小組成員學歷需為碩士以上
 - (C) HACCP 小組成員每年須參加 16 小時教育訓練
 - (D) 執行 HACCP 計畫需建立產品規格描述
- B 4. 在未取得產品輸入許可前，擅自移動、啟用或販賣者，將沒收所收取之保證金，並於多久期間內暫停受理該食品業者具結保管之申請？
- (A) 0.5 年
 - (B) 1 年
 - (C) 1.5 年
 - (D) 2 年
- A 5. 某進口商調配咖啡豆來自巴西 (35%) 和哥倫比亞 (65%)，原產地應標示？
- (A) 哥倫比亞、巴西
 - (B) 哥倫比亞
 - (C) 巴西
 - (D) 巴西、哥倫比亞

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 2 頁，共 15 頁

- B 6. 標示於最小販售單位、字體長寬不小於幾公分？
- (A) 0.1
 - (B) 0.2
 - (C) 0.3
 - (D) 0.5
- D 7. 柑橘果汁長期儲存會因維生素 C 氧化而褐變，下列何種抗氧化劑適合添加？
- (A) 檸檬酸單甘油酯
 - (B) 抗壞血酸棕櫚酸酯
 - (C) 丁基羥基甲氧苯 (BHA)
 - (D) 抗壞血酸鈉鹽
- A 8. 請問在單一生產線同日要生產鮮乳、保久乳和巧克力牛奶，你的生產排程如何安排？
- (A) 鮮乳、保久乳、巧克力牛奶
 - (B) 巧克力牛奶、鮮乳、保久乳
 - (C) 巧克力牛奶、保久乳、鮮乳
 - (D) 自主管理
- B 9. 動物性精製油在食品安全監測計畫中得不包括哪項檢驗項目？
- (A) 重金屬
 - (B) 丙烯醯胺
 - (C) 總極性化合物
 - (D) 苯芘 (Benzopyrene)
- C 10. 用於清洗消毒食品接觸面 (乳品類加工設備) 之過氧化氫使用濃度限量 (ppm) 為何？
- (A) 165
 - (B) 265
 - (C) 465
 - (D) 865
- D 11. 食品業者所聘用調理烘焙人員中，各種餐飲業持有技術證照人員比率，下列何者錯誤？
- (A) 觀光旅館：85%
 - (B) 供應學校：75%
 - (C) 中央廚房：70%
 - (D) 自助餐：50%

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 3 頁 · 共 15 頁

- B 12. 牛奶中金黃色葡萄球菌在 60°C 下的 D 值約幾分鐘？
- (A) 3
 - (B) 6
 - (C) 9
 - (D) 12
- B 13. 水產品初級加工場管理辦法，納管適用水產類的 6 類加工方式，不包括哪項？
- (A) 二去/三去
 - (B) 油炸
 - (C) 汆燙、熟成
 - (D) 乾燥
- B 14. 包裝醬油標示為 [釀造] 者，產品總含氮量應達多少 g/100 mL？
- (A) 0.3
 - (B) 0.8
 - (C) 1
 - (D) 1.5
- B 15. 植物性油脂業者針對重金屬項目最低檢驗週期為何？
- (A) 一季一次
 - (B) 半年一次
 - (C) 一年一次
 - (D) 自主管理
- A 16. 下列何者不是 ISO 9000 的品質管理原則？
- (A) 目標導向
 - (B) 全員參與
 - (C) 領導統御
 - (D) 顧客為重
- B 17. 依據食品良好衛生規範準則規定，食品物流業者對於低溫食品的理貨及裝卸，應在攝氏幾度以下場所迅速進行？
- (A) 7
 - (B) 15
 - (C) 18
 - (D) 20

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 4 頁 · 共 15 頁

ABCD 18. 下列何者食品內容物與製品不需強制進行過敏原標示？[建議送分]

- (A) 豆漿
- (B) 芒果汁
- (C) 椰子水
- (D) 牛奶

C 19. 下列何者最有可能是[養殖魚貝類]的危害因子？

- (A) 組織胺
- (B) 有機汞
- (C) 揮發性鹽基態氮
- (D) 雪卡毒 (ciguatoxin)

D 20. 製造及加工業類別之食品業者應登錄之事項，何者不正確：

- (A) 食品業者基本資料
- (B) 倉儲場所基本資料
- (C) 委託或受託代工情形
- (D) 製造及加工之原料資訊

B 21. 保存期限可超過 10 日以上的冷藏真空食品，不包括下列何者？

- (A) 添加亞硝酸鹽或硝酸鹽
- (B) 水活性在 0.87 以下
- (C) pH 值小於 4.6
- (D) 鹽濃度大於 3.5%之煙燻及發酵食品

B 22. 食品販賣業者有販賣、貯存冷凍或冷藏食品時，除依販賣業者一般規定外，尚須符合的規定，下列何者錯誤？

- (A) 販賣業者不得改變製造業者原來設定的食品保存溫度
- (B) 冷凍 (藏) 食品應使用金屬材料或橡皮圈等物固定
- (C) 冷凍食品與冷藏食品應分開貯存及販賣
- (D) 冷凍 (藏) 食品貯存或陳列於冷凍 (藏) 櫃內時，不得超過最大裝載線

D 23. 下列何者不是質譜儀之質量分析器 (Mass analyzer) ？

- (A) 離子阱式 (iontrap)
- (B) 飛行時間式 (time of flight)
- (C) 磁扇形電場式 (magnetic sector)
- (D) 電噴灑游離式 (electron spray ionization)

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 5 頁，共 15 頁

- D 24. 溶液之吸光測定法主要是依據藍伯特 - 比耳定律 (Lambert-Beer's) 來表示，有關藍伯特 - 比耳定律： $A = abc$ 之敘述，下列何者錯誤？
- (A) A 為吸光度
 - (B) a 為吸光係數
 - (C) b 為液層厚度
 - (D) c 入射光強度
- D 25. 下列何者為不飽和脂肪酸？
- (A) 月桂酸 (lauric acid)
 - (B) 硬脂酸 (stearic acid)
 - (C) 棕櫚酸 (palmitic acid)
 - (D) 油酸 (oleic acid)
- B 26. 溫體豬肉放久後色澤褐化，主要是因會形成哪種物質？
- (A) 肌紅蛋白 (Mb)
 - (B) 氧化肌紅蛋白 (MetMb)
 - (C) 氧合肌紅蛋白 (MbO₂)
 - (D) 亞硫酸肌紅蛋白 (NOMb)
- D 27. 當變性蛋白質集合形成有次序的網狀結構時，這個過程稱為：
- (A) 凝聚
 - (B) 絮凝
 - (C) 沈澱
 - (D) 凝膠
- B 28. 麥芽糖是由那兩個單糖結合而失去一水分子所構成？
- (A) 葡萄糖、果糖
 - (B) 葡萄糖、葡萄糖
 - (C) 木糖、葡萄糖
 - (D) 果糖、果糖
- D 29. 二硝基水楊酸法 (dinitrosalicylic acid) 較不適合分析以下哪種醣類？
- (A) 葡萄糖
 - (B) 甘露糖
 - (C) 乳糖
 - (D) 蔗糖

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 6 頁 · 共 15 頁

- D 30. 有關丙烯醯胺敘述何者有誤？
- (A) 高碳水化合物食品較易產生
 - (B) 酸性下較不易產生
 - (C) 天門冬醯胺酸、甲硫胺酸和三酸甘油酯都是可能的反應物
 - (D) 高溫高水分含量較易產生
- B 31. 冷凍雞肉酸敗 (rancidity) 主因是油脂氧化造成，以下何者敘述有誤？
- (A) 游離脂肪酸逐漸增加
 - (B) 主因是 trypsin 在凍結溫度下仍有活性
 - (C) 70%由磷脂質分解
 - (D) 負 10°C 約比 -18°C 少一半的保存期限
- C 32. 在加工含糖泡沫型甜食產品如蛋白甜餅，習慣在攪打後才加入糖的主因為何？
- (A) 增加蛋白質起泡能力
 - (B) 降低相的黏度
 - (C) 使蛋白質吸附和展開
 - (D) 增加泡沫膨脹率
- C 33. 可用高效液相層析儀 (HPLC) 定量食品中糖精含量，其移動相之適當流速應為下列何者？
- (A) 15 L/min
 - (B) 1.5 L/min
 - (C) 1.5 mL/min
 - (D) 15 mL/min
- B 34. 有關醣類結構特性之敘述，下列何者正確？
- (A) 果糖的環狀結構為六環
 - (B) 甘露糖是一種六碳醛糖
 - (C) 半乳糖屬於酮糖
 - (D) 葡萄糖為左旋糖，旋光度為 -52.2 度
- B 35. 食用油 (5 g) 與過量碘化鉀反應，游離碘以 0.10N 的硫代硫酸鈉滴定，經空白校正後滴定體積為 0.60 mL，請問油的過氧化價為何？
- (A) 1.2
 - (B) 12
 - (C) 0.6
 - (D) 6

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 7 頁，共 15 頁

B 36. 何者較不常見用於純化農藥殘留的製備層析之固定相？

- (A) 矽膠 (二氧化矽高凝膠型態)
- (B) 聚丙烯醯胺凝膠
- (C) 氧化鋁
- (D) 活性碳

C 37. 下列何種醣類不會與斐林試劑產生反應？

- (A) 葡萄糖
- (B) 半乳糖
- (C) 海藻糖
- (D) 麥芽糖

D 38. 使用酚-硫酸法測定碳水化合物含量時，需先配製下列何種物質之標準曲線？

- (A) L-果糖
- (B) D-果糖
- (C) L-葡萄糖
- (D) D-葡萄糖

C 39. 欲檢出灰分中是否有磷的存在時，需使用下列何種試劑？

- (A) 碳酸銨
- (B) 草酸銨
- (C) 鉬酸銨
- (D) 氫氧化銨

C 40. 濾紙色層分析某化合物時，展開劑移動的距離為 12 公分，化合物色點移動的距離為 9 公分，請問該化合物的 R_f 值為何？

- (A) 0.25
- (B) 0.5
- (C) 0.75
- (D) 1

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 8 頁，共 15 頁

- B 41. 下列有關脂肪及脂肪酸之物理性質的敘述，何者正確？ a.飽和脂肪酸的熔點比不飽和脂肪酸的熔點低 b.油脂的不飽和度愈高，其黏度愈低 c.飽和脂肪酸的比重較不飽和脂肪酸比重高 d.脂肪酸的碳鏈愈長熔點愈低
- (A) ab
(B) bc
(C) cd
(D) abd
- D 42. 擠壓加工技術 (extrusion technology) 的特徵為：
- (A) 低溫低壓
(B) 低溫高壓
(C) 高溫低壓
(D) 高溫高壓
- C 43. 蛋黃醬的製造原理，主要是依據蛋白質的那一種特性？
- (A) 成膠性
(B) 起泡性
(C) 乳化性
(D) 保水性
- D 44. 罐裝或瓶裝食品的加熱殺菌條件，主要是以能殺滅下列何種微生物的孢子作為標準：
- (A) *Staphylococcus aureus*
(B) *Bacillus cereus*
(C) *Salmonella*
(D) *Clostridium botulinum*
- B 45. 下列何者是蔬果類冷凍前殺菁是否完全的指標？
- (A) 脂肪加氧酶
(B) 過氧化酶
(C) 蛋白酶
(D) 鹼性磷酸酶

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 9 頁，共 15 頁

- A 46. 魚肉在冷凍貯藏過程中，其表面呈現黃褐色的現象，稱為：
- (A) 凍燒
 - (B) 濃縮效應
 - (C) 冰晶傷害
 - (D) 梅納反應
- B 47. 養樂多是使用何種微生物發酵之飲品？
- (A) 醋酸菌
 - (B) 乳酸菌
 - (C) 酵母菌
 - (D) 黴菌
- D 48. 薄膜處理法中的 R.O.法是指下列何種過濾法？
- (A) 過濾
 - (B) 微過濾
 - (C) 超過濾
 - (D) 逆滲透
- A 49. 食品經高壓加工處理 (HPP) 後，對品質的影響是？
- (A) 使閉殼肌蛋白質變性，有利於貝類開殼
 - (B) 達商業殺菌要求，低酸性產品在常溫下可長期貯存
 - (C) 可破壞共價鍵，提供特殊風味
 - (D) 可使酵素失活，避免果汁產品在貯存時分層
- D 50. 組織胺是水產品重要的鮮度劣變指標，下列有關組織胺的敘述何者正確？
- (A) 組胺酸發生脫胺反應形成組織胺
 - (B) 原存在水產動物肌肉細胞中的水解酵素催化組織胺產生
 - (C) 應提高水產原料貯存溫度以破壞酵素催化反應
 - (D) 鯖科魚類組胺酸含量高，不當貯存易產生大量組織胺
- A 51. 冷凍魚片發生褐變 (brown meat) 的主要原因是？
- (A) 肌紅蛋白氧化 (配位金屬成為 Fe^{+3})
 - (B) 肌紅蛋白氧合 (配位金屬成為 Fe^{+2})
 - (C) 血紅蛋白氧化 (配位金屬成為 Fe^{+3})
 - (D) 血紅蛋白氧合 (配位金屬成為 Fe^{+2})

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 10 頁，共 15 頁

- D 52. 在魚油膠囊產品中常使用何種食品添加物？提供何種用途？
- (A) 己二烯酸殺菌
 - (B) 己二烯酸防腐
 - (C) 抗壞血酸抗氧化
 - (D) 生育醇抗氧化
- D 53. 冷凍加工製程對食品品質的影響，何者正確？
- (A) cell alive system (CAS) 冷凍方式可得到數量極少的冰晶
 - (B) 包冰處理可以避免玻化轉移 (glass transition)
 - (C) 最大冰晶生成帶溫度範圍是 0~-1°C
 - (D) 降溫速度愈快，冰晶數量愈多
- D 54. 可避免生啤酒貯存時微生物滋長的合適加工方法是下列何者？
- (A) 超高溫短時間殺菌
 - (B) 低溫長時間殺菌
 - (C) 微波殺菌
 - (D) 膜過濾除菌
- A 55. 為避免馬鈴薯長時間運輸、貯存過程中發芽，使用何種方法處理最常用？
- (A) γ 射線處理
 - (B) 燻硫處理
 - (C) 射頻處理
 - (D) 高脈衝電場處理
- C 56. 有關傳統豆麥醬油之敘述，下列何者正確？
- (A) 醬油醪的熟成以甘胺酸分解生產量多寡為指標
 - (B) 醬油製麴所用的菌主要為青黴菌 (Penicillium)
 - (C) 製麴過程中，品溫應控制在 30~40°C，避免麴菌死亡
 - (D) 大麥為常用的原料
- B 57. 由圓糯米與梗米製作味淋所使用之微生物是下列何種類？
- (A) *Streptococcus* sp.
 - (B) *Aspergillus oryzae* + *Rhizopus peka*
 - (C) *Lactobacillus* sp.
 - (D) *Saccharomyces* sp.

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 11 頁，共 15 頁

- D 58. 在食品儲藏過程中， A_w 在 0.75 以下能發育的微生物為下列何種微生物？
- (A) *Sarcina* sp.
 - (B) *Penicillium* sp.
 - (C) *Saccharomyces* sp.
 - (D) *Aspergillus* sp.
- C 59. 有關殺菁處理在果蔬罐頭製造的敘述，下列哪二項正確？ a. 主要破壞果膠酵素的活性
b. 可以降低原料中微生物數量 c. 固定成品的顏色 d. 必要時殺菁液中可加入氯化鈉以增加硬度
- (A) ab
 - (B) ac
 - (C) bc
 - (D) cd
- B 60. 有關酵母在烘焙食品中的敘述，下列哪二項正確？ a. 其學名為啤酒酵母菌 (*Saccharomyces cerevisiae*)
b. 發酵可增加 pH 值，使麵筋糊化 c. 速溶乾酵母可直接加入麵粉中與其他材料一起攪拌，不必先溶於水 d. 發酵可產生 與無機酸，具有特殊風味
- (A) ab
 - (B) ac
 - (C) bd
 - (D) cd
- B 61. 低溫冷凍會導致食品品質的劣變，下列何者是防止冷凍劣變的正確方法？ a. 急速冷凍法可減少解凍後汁液流失現象 b. 進行充氧包裝可預防食品產生表面乾燥與油耗味 c. 進行食品表面包冰工程可防止蛋白質變性 d. 冷凍毛豆莢在冷凍前進行殺菁工程，可減少油耗味產生
- (A) ab
 - (B) ad
 - (C) bc
 - (D) bd

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 12 頁，共 15 頁

- C 62. 有關均質化 (homogenization) 處理會改變牛乳理化特性的敘述，下列何者正確？ a.起泡性降低 b.顏色變白 c.黏度增加 d.增加蛋白質安定性
- (A) ab
(B) ad
(C) bc
(D) cd
- D 63. 下列何者不適合作為油品劣變的指標？
- (A) 酸價
(B) 總極性物質
(C) 過氧化價
(D) 揮發性鹽基態氮
- D 64. 下列何種罐頭食品無法以低溫殺菌法 (<100 °C) 作為加熱殺菌之條件？
- (A) 泡菜罐頭
(B) 柑橘罐頭
(C) 鳳梨罐頭
(D) 肉醬罐頭
- B 65. 食品安全衛生管理法在中央之主管機構為何？
- (A) 科技部
(B) 衛生福利部
(C) 經濟部
(D) 農業委員會
- D 66. 天然澱粉經不同物理處理、化學處理及酵素修飾等作用，能產生性質相異的修飾澱粉 (modified starch)，下列敘述何者有誤？
- (A) 安定化澱粉主要利用取代基使分子內氫鍵容易破壞，可應用於需要低溫烹煮食品或需要快速產生黏度之食品
- (B) 預糊化澱粉又稱為預煮澱粉或 α -澱粉，常用於即食產品或是速食濃湯
- (C) 交鏈澱粉可用於嬰兒食品、番茄醬和冬粉等食品
- (D) 酸修飾澱粉利用酸液於糊化溫度以下的溫度作用澱粉，使結晶區受到酸作用而分解，而非結晶區則保持完整之修飾澱粉

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 13 頁，共 15 頁

- D 67. 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
- D 68. 放射線殺菌又稱為下列何者？
- (A) 低溫殺菌
 - (B) 完全殺菌
 - (C) 商業殺菌
 - (D) 冷殺菌
- A 69. 總固形物經 $550 \pm 50^{\circ}\text{C}$ 高溫鍛燒 1 小時後，所損失重量的成分主要為？
- (A) 揮發性固形物
 - (B) 非揮發性固形物
 - (C) 懸浮固形物
 - (D) 灰分
- A 70. 利用 HPLC 之光二極體陣列檢出器來分析維生素 C 含量時，選用波長以下列何者最合適？
- (A) 265 nm
 - (B) 450 nm
 - (C) 560 nm
 - (D) 750 nm
- B 71. 下列有關蛋白質結構之敘述，何者為非？
- (A) 蛋白質一級結構主要鍵結為肽鍵
 - (B) 二級結構相鄰之胺基酸形成三度空間的結構， α -螺旋為圓筒狀， β -平板為彩帶長條狀，相鄰之胺基酸主要鍵結為離子鍵
 - (C) 疏水鍵對水溶性蛋白質三級結構之穩定性最重要
 - (D) 四級結構主要鍵結有疏水鍵、離子鍵及氫鍵
- D 72. 下列有關油脂氫化之敘述，何者為非？
- (A) 氫化後油脂熔點提高
 - (B) 銅可作為氫化之催化劑
 - (C) 氫化後的油脂在常溫下呈現果凍狀到固態狀
 - (D) 氫化後油脂不飽和脂肪酸的雙鍵增加

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 14 頁，共 15 頁

- C 73. 有關植物採收後處理不當而導致品質劣變，下列敘述何者不正確？
- (A) 採收後應立即降溫與散熱，減低植物呼吸速率
 - (B) 採收後儲藏時應同時注意溫度與濕度控制
 - (C) 若採用調氣 (controlled atmospheric storage, CA) 儲藏時，應以氧氣置換二氧化碳，使植物有氧呼吸繼續進行
 - (D) 並非所有植物都適合冷藏 (低於 7°C) 的儲藏條件，例如馬鈴薯、香蕉等應在較高溫度儲藏
- C 74. 有關澱粉類食品技術發展與應用，以下敘述何者不正確？
- (A) 從不同植物種子中分離所得之澱粉顆粒，其顆粒性狀與枝鏈澱粉比率皆有很大的差異，也是它們多樣化應用的主要原因
 - (B) 澱粉從糊化到回凝 (老化) 等過程，目前已經有設備可以精準量測並描述其對於溫度變化的影響
 - (C) 澱粉糊化後產生的回凝 (老化) 現象，會造成離漿與表面硬化的結果，應儘量避免其發生，在加工產品中沒有具體之應用價值
 - (D) 澱粉，是因為其不溶於冷水，「會沈澱的粉」所以得名
- B 75. 下列何者不屬於常見之環境荷爾蒙？
- (A) 多氯聯苯
 - (B) 聚乙烯
 - (C) 壬基苯酚
 - (D) 烷基酚
- A 76. 食品業者依法訂定食品安全監測計畫，如變更計畫內容，原版本自修正日起至少保存 (a)____ 年，依據監測計畫執行的檢驗結果紀錄至少應保存 (b)____ 年，a、b 依序為：
- (A) 5、5
 - (B) 3、5
 - (C) 5、3
 - (D) 6、6
- B 77. 下列有關醣類的敘述何者有誤？
- (A) 木糖為五碳糖
 - (B) 葡萄糖比阿拉伯糖更容易產生褐變反應
 - (C) 木糖醇甜度逼近蔗糖
 - (D) 蔗糖不具還原性

112 年度第一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：112 年 04 月 22 日 10:45~12:00

第 15 頁，共 15 頁

- B 78. 利用分光光度計分析食品中 β -胡蘿蔔素的含量，選用的波長為？
- (A) 657 nm
 - (B) 453 nm
 - (C) 336 nm
 - (D) 254 nm
- A 79. 製造蛋粉時，常用何種酵素去除蛋液中游離的葡萄糖？
- (A) 葡萄糖氧化酶
 - (B) 澱粉酶
 - (C) 葡萄糖異構酶
 - (D) 糖化酶
- D 80. 為確保保健食品品質，其原物料或半成品應進行的低溫倉庫管理為下列何者？
- (A) 剛蒸煮過之半成品應立即移入冷藏室以減緩劣變
 - (B) 加熱過之半成品不應加蓋以快速降溫
 - (C) 剛蒸煮過之半成品應放在冷風出風口以快速降溫
 - (D) 愈接近有效日期者，愈先出庫使用

以下空白