

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 1 頁，共 15 頁

## 單選題 80 題 (佔 100%)

- C 1. 有關酵素的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 凝乳酪主要應用於牛乳之凝乳，用以製備乾酪
  - (B) 玉米澱粉溶液經澱粉液化酶，澱粉糖化酶及葡萄糖異構化酶，等多種酵素作用，可製造高果糖糖漿
  - (C) 削過皮的水果加進 0.1% 食鹽水中，可完全抑制酚酶的酵素性褐變
  - (D) 次級肉品可利用木瓜蛋白酶軟化，以提高產品價值
- D 2. 下列有關於蛋白質與其溶解度之配對何者有誤？
- (A) 彈性蛋白 (elastin) — 難溶於水
  - (B) 穀膠蛋白 (gliadin) — 可溶於 70-90% 酒精溶液，但不溶於水
  - (C) 白蛋白 (albumin) — 可溶於水以及稀鹽、稀酸或稀鹼溶液
  - (D) 肌紅蛋白 (myoglobin) — 可溶於水以及稀酸或稀鹼溶液
- A 3. 下列有關澱粉糊化 (gelatinization) 及澱粉回凝 (retrogradation) 的敘述，何者為非？
- (A) 脂肪酸的甘油一酯衍生物有加速澱粉回凝的效果
  - (B) 澱粉糊化時，直鏈澱粉與支鏈澱粉的分子結構都會改變
  - (C) 糊化後的澱粉經長時間靜置後，鄰近澱粉鏈分子以氫鍵結合，造成澱粉的回凝現象
  - (D) 澱粉的回凝對烘焙及米食產品品質影響很大
- B 4. 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
- C 5. 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

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 2 頁，共 15 頁

- D 6. 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
- C 7. 目前我國包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準中，未規定下列何者之最大容許量或限量？
- (A) 砷
  - (B) 溴酸鹽
  - (C) 腸炎弧菌
  - (D) 綠膿桿菌
- C 8. 食品安全品質標準 ( SQF )，除了產品品質驗證外，更考慮到食品防護，下列何者不正確？
- (A) 食品安全
  - (B) 食品防禦
  - (C) 食品檢驗
  - (D) 食品摻偽
- B 9. 以下哪一項不是 HACCP 的主要目的？
- (A) 重視源頭管理
  - (B) 零缺點系統
  - (C) 風險分析
  - (D) 預防管制
- C 10. 目前實施的[食品中微生物衛生標準]中對[殺菌液蛋]的要求事項，下列何者正確？
- (A) 總生菌數小於  $10^6$  CFU/g
  - (B) 腸桿菌科不得檢出
  - (C) 沙門氏菌陰性
  - (D) 金黃色葡萄球菌陰性
- A 11. 製作啤酒時使用大麥芽的目的為何？
- (A) 提供澱粉水解酶
  - (B) 增加苦澀味
  - (C) 增進色澤
  - (D) 降低糖度

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 3 頁，共 15 頁

- C 12. 漁獲物屠宰後生化變化直接影響到漁產品的鮮美程度，下列敘述何者有誤？
- (A) 高度緊迫會加速進入僵直期
  - (B) ATP 耗盡啟動死後僵直程序
  - (C) 肌肉組織軟化主要與肌原纖維蛋白降解有關
  - (D) 核苷酸和游離胺基酸對鮮甜味貢獻很大
- D 13. 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
- A 14. 肉品中的肌紅素受到硫化氫和氧氣影響形成硫肌紅素時，肉品會呈現什麼顏色？
- (A) 綠色
  - (B) 紅色
  - (C) 橘色
  - (D) 棕色
- D 15. 有關食品中真菌毒素限量標準，下列何者有誤？
- (A) 黃麴毒素 ( 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 ppb 以下
  - (D) 總黃麴毒素 ( aflatoxins ) 花生、玉米-20 ppb 以下
- A 16. 油脂碘價測定是利用何種滴定法？
- (A) 氧化還原
  - (B) 沉澱
  - (C) 中和
  - (D) 錯合物
- B 17. 下列何者不會提升熱風乾燥的速率？
- (A) 降低熱風濕度
  - (B) 植物組織為活細胞狀態
  - (C) 擴大食品的表面積
  - (D) 提高真空度

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 4 頁 · 共 15 頁

D 18. 下列何種不是食品幅射照射的目的？

- (A) 破壞酵素
- (B) 殺菌
- (C) 殺滅昆蟲
- (D) 促進發芽

C 19. 下列哪一種情形不屬於散裝食品的特性？

- (A) 不具啟封辨識性
- (B) 不具延長保存期限
- (C) 可擴大銷售範圍
- (D) 非密封

A 20. 保健營養食品 GMP 驗證屬何種形態驗證？

- (A) 劑型
- (B) 廠區
- (C) 人員
- (D) 食品安全

C 21. 食品中的持久性有機汙染物 ( Persistent Organic Pollutants, POPs )，下列何者最不適用？

- (A) 戴奧辛
- (B) 多氯聯苯
- (C) 魚貝類刺毒
- (D) DDT 農藥

A 22. 有關食品組織胺中毒，下列何者錯誤？

- (A) 未經充分加熱導致
- (B) 與生物體高量組胺酸有關
- (C) 與污染的微生物中組胺酸脫羧酶活性有關
- (D) 鯖科魚類中毒

C 23. 即食餐食工廠欲建立食品安全管制系統，熟食沙拉的儲存場所，應屬於下列何種作業區？

- (A) 一般作業區
- (B) 準清潔區
- (C) 清潔區
- (D) 非食品處理區

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 5 頁 · 共 15 頁

- C 24. 以下何者不屬於類異戊二烯 ( isoprenoids ) ?
- ( A ) 茄紅素
  - ( B ) 葉黃素
  - ( C ) 血紅素
  - ( D ) 還原蝦紅素
- C 25. 有關馬鈴薯發芽中毒的描述，下列何者有誤？
- ( A ) 毒素為配醣生物鹼
  - ( B ) 破壞腸道細胞，產生腸炎疾病
  - ( C ) 挖掉芽眼，以高溫蒸煮後仍可食用
  - ( D ) 可能伴隨出汗和支氣管痙攣等神經病學症狀
- D 26. 下列何者不是包裝醬油製程應強制標示項目？
- ( A ) 速成
  - ( B ) 水解
  - ( C ) 混合/調合
  - ( D ) 釀造
- D 27. 下列何者不是食品添加物的[殺菌劑]？
- ( A ) 酸化亞硫酸鈉
  - ( B ) 次氯酸
  - ( C ) 鹽酸
  - ( D ) 過氧化氫
- D 28. 食品用洗潔劑較常使用軟性洗潔劑，其與硬性洗潔劑不同的是下列哪項？
- ( A ) 主要為支鏈式烷基苯磺酸鹽
  - ( B ) 一般毒性比硬性洗潔劑低
  - ( C ) 半衰期較長
  - ( D ) 易受環境微生物分解
- A 29. 關華豆膠可歸類於食品添加物中之類別為下列何者？
- ( A ) 粘稠劑 ( 糊料 ) + 乳化劑
  - ( B ) 粘稠劑 ( 糊料 ) + 抗氧化劑
  - ( C ) 防腐劑 + 乳化劑
  - ( D ) 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 6 頁 · 共 15 頁

- B 30. 依據[降低截切生鮮蔬果微生物危害之作業指引]，針對[直接生食用]的品項得使用食品用洗潔劑，總氯濃度以不超過多少 ppm 為原則？
- (A) 50
  - (B) 100
  - (C) 200
  - (D) 300
- C 31. 下列何者不是產生雜環胺化合物的主要食物來源？
- (A) 水產品
  - (B) 禽肉製品
  - (C) 蔬果類
  - (D) 畜肉製品
- C 32. 下列何種食品在高溫下產生的丙烯醯胺較低？
- (A) 裹麵裹漿炸雞
  - (B) 洋芋片
  - (C) 氣炸雞 ( 不裹粉 )
  - (D) 早餐穀片
- B 33. 我國的食物中毒案例調查中，患者人數最多的主要病因微生物為下列何者？
- (A) 金黃色葡萄球菌
  - (B) 腸炎弧菌
  - (C) 諾羅病毒
  - (D) 單核球增多性李斯特菌
- C 34. 依據食品良好衛生規範準則之規定，下列敘述何者正確？
- (A) 蓄水池 ( 塔、槽 ) 每年至少清理二次
  - (B) 與食品接觸之冰塊，應符合冰品衛生標準
  - (C) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺
  - (D) 蓄水池 ( 塔、槽 ) 設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源五公尺以上

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 7 頁，共 15 頁

- D 35. 依據食品良好衛生規範準則，有關餐飲業作業場所應施行餐具之殺菌方式，下列何者錯誤？
- (A) 煮沸殺菌：以攝氏 100°C 之沸水煮沸 1 分鐘以上
  - (B) 熱水殺菌：以攝氏 80°C 以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上
  - (C) 乾熱殺菌：以溫度攝氏 110°C 以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上
  - (D) 氯液殺菌：以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間 1 分鐘以上
- B 36. 乳品加工食品業者如需聘任專門職業人員時，下列何者不符合資格？
- (A) 食品技師
  - (B) 營養師
  - (C) 畜牧技師
  - (D) 獸醫師
- B 37. 下列何種規範或標準具有法律強制性，所有食品業者都必須符合？
- (A) HACCP
  - (B) GHP
  - (C) CAS
  - (D) TQF
- C 38. 酵素聯結免疫吸附法 (ELISA) 的結果是以何種方式表現？
- (A) 膠粒凝集
  - (B) 免疫沈澱
  - (C) 受質呈色
  - (D) 免疫擴散
- D 39. 下列何者用以表示油脂的不飽和程度？
- (A) 過氧化價 (peroxide value)
  - (B) 酸價 (acid value)
  - (C) 皂化價 (saponification value)
  - (D) 碘價 (iodine value)
- B 40. 下列何者為一般市售利樂包飲料包裝材料最常使用的殺菌劑？
- (A) 次氯酸鈉
  - (B) 過氧化氫
  - (C) 臭氧
  - (D) 亞硫酸鹽

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 8 頁，共 15 頁

- B 41. 若將蘋果切開後放置空氣中，會逐漸變成褐色是何種反應的結果？
- (A) 梅納褐變反應
  - (B) 酵素性褐變反應
  - (C) 維生素 C 褐變反應
  - (D) 油脂自氧化反應
- C 42. 有關鮮食中摻入三聚氰胺的描述，下列何者錯誤？
- (A) 食品工業上利用凱式定氮法，會誤判為蛋白質含量很高
  - (B) 使蛋白質生物利用率降低
  - (C) 與鈉離子通道結合，可能導致神經系統病變
  - (D) 經消化作用後可能沉積在腎小管導致堵塞
- C 43. 有關預防冷藏食品品質下降的方法，下列何者錯誤？
- (A) 甜椒可在 10°C 下放至數天在移至 0°C 的低溫環境
  - (B) 某些蔬果可先催熟增加其耐寒力，以利長期低溫運輸
  - (C) 維持最低濕度以減緩食品的水活性影響
  - (D) 將蒸散作用較強的食品放置低溫高濕處以減緩蒸散作用
- C 44. 下列何者不是熱帶海魚毒的常見魚種？
- (A) 鸚哥魚
  - (B) 金梭魚
  - (C) 養殖石斑
  - (D) 粗皮鯛
- D 45. 有關脂質的物化性質之敘述，下列何者有誤？
- (A) 利用控制溫度變化達到所需油脂晶型的過程稱為調溫 (temper)
  - (B) 油脂之熔點隨其脂肪酸的不飽和度增加而降低
  - (C) 油脂之黏度 (viscosity) 隨其脂肪酸的平均鏈長度增加而提高
  - (D) 當油脂劣變，游離脂肪酸增加時，其發煙點的溫度會上升
- A 46. 水產品凍藏因氧化三甲基胺 (TMAO) 降解產物會導致蛋白質劣變，主要為下列何種化合物所引起？
- (A) 甲醛
  - (B) 乙醛
  - (C) 丙酮酸
  - (D) 丁酸



# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 9 頁，共 15 頁

- C 47. 配製 0.2 N HCl 500 mL 時，需取濃鹽酸（比重 1.19，37% HCl，分子量 36.5）多少 mL？
- (A) 2.14
  - (B) 6.17
  - (C) 8.29
  - (D) 10.34
- C 48. 有關射頻（Radio frequency）加熱技術，下列敘述何者不正確？
- (A) 係屬於一種電磁波加熱技術
  - (B) 係利用電場不斷快速變換作用下造成離子及分子之間的碰撞及摩擦而發熱
  - (C) 目前只有 2 種頻率被准許使用在工業、科學及醫療上，分別為 2450 MHz 與 915 MHz
  - (D) 與傳統熱風乾燥相比，具有整體加熱、升溫快速、穿透度深及能量耗損低等優點
- B 49. 下列利用電磁波的食品加工技術，其波長（wave length）排序，何者正確？
- (A) 微波（Microwave）> 射頻（Radio frequency）> 紅外線 > 游離輻射
  - (B) 射頻 > 微波 > 紅外線 > 游離輻射
  - (C) 紅外線 > 游離輻射 > 射頻 > 微波
  - (D) 游離輻射 > 紅外線 > 微波 > 射頻
- A 50. 下列何者不是五碳糖？
- (A) 山梨糖
  - (B) 阿拉伯糖
  - (C) 木糖
  - (D) 核糖
- A 51. 炸青菜需加何物大火快炒，方可保持翠綠色？
- (A) 小蘇打粉
  - (B) 麩胺酸鈉
  - (C) 食鹽
  - (D) 5'-次黃嘌呤核苷酸（5'-inosinic monophosphate，5'-IMP）
- B 52. 冷藏可降低食品的化學與酵素的變化，並抑制大部分病原菌的生長，請問一般冰箱溫度範圍設定為何？
- (A) -5~0°C
  - (B) 4~7°C
  - (C) 10~14°C
  - (D) 15~18°C

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 10 頁 · 共 15 頁

- B 53. 對於一般食用大豆油的描述何者不正確？
- (A) 主要成分為含三個脂肪酸的甘油酯
  - (B) 主要脂肪酸的碳數為奇數
  - (C) 主要脂肪酸的碳數為偶數
  - (D) 含高比例的多元不飽和脂肪酸
- D 54. 下列何者能衡量實驗值的分散程度，及各數值間的接近程度？
- (A) 變異係數
  - (B) 可信區間
  - (C) 相關係數
  - (D) 標準偏差
- D 55. 有關正常人體內維生素 D 的供應，下列何種敘述有誤？
- (A) 經常在陽光下活動，可由膽固醇轉換而得
  - (B) 食用含有維生素 D 強化之食品
  - (C) 食用肝臟、乳酪製品
  - (D) 注射葡萄糖點滴劑
- A 56. 有關脂質 (lipid) 的敘述，下列何者有誤？
- (A) 與食品的風味無關
  - (B) 溶於石油醚、己烷等有機溶劑
  - (C) 可提供人體的熱量來源
  - (D) 大多數是脂肪酸所形成的酯類化合物
- C 57. 有關紅色肌肉與白色肌肉的敘述，下列何者不正確？
- (A) 紅色肌肉粒線體較多
  - (B) 白色肌肉肌紅素較少
  - (C) 紅色肌肉收縮速率較快
  - (D) 白色肌肉主要能量來源為糖解作用
- D 58. 抑制酵素性褐變的方式何者可能性較低？
- (A) 殺菁處理
  - (B) 改變 pH 或水活性
  - (C) 使用抗壞血酸
  - (D) 改變鄰二酚受質特性

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 11 頁，共 15 頁

B 59. 冰淇淋加工製造中均質化的目的，何者有誤？

- (A) 將脂肪球打碎均勻散佈
- (B) 減少膨脹率
- (C) 減少老化時間
- (D) 促進乳化安定性

C 60. 在肉品加工中加入木瓜酶 ( Papain ) 可達到嫩化的效果，主要的原因為何？

- (A) 肝醣被分解
- (B) 血紅素被分解
- (C) 結締組織被分解
- (D) 組織胺被分解

C 61. 由於加工及儲藏條件的差異，可能會產生不同形式的肌紅蛋白，下列哪些形式的肌紅蛋白較不受消費者喜愛？ ①亞硝基肌紅蛋白 ( Nitrosomyoglobin ) ②變性肌紅蛋白 ( Metmyoglobin ) ③含硫肌紅蛋白 ( Sulfmyoglobin ) ④氧合肌紅蛋白 ( Oxy myoglobin )

- (A) ①②
- (B) ①③
- (C) ②③
- (D) ②④

A 62. 有關澱粉的敘述，下列何者正確？

- (A) 直鏈澱粉含量多者較易回凝
- (B) 糊化是一個有秩序到無秩序的變化，其過程為可逆的
- (C) 回凝與澱粉種類有關，糯米較容易回凝，玉米及小麥較難回凝
- (D) 糊化溫度與澱粉種類無關

D 63. 有關食品香味的敘述，下列何者錯誤？

- (A) 生乳若殺菌過度會產生加熱臭 ( Cooked flavor )
- (B) 成熟水果特有的水果香味大多數來自酯類化合物
- (C) 蔥類、香菇等之辛香味與含硫化合物有關
- (D) 海水魚類的腥味成分主要來自氧化三甲胺 ( Trimethylamine oxide ) 及魚油

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 12 頁，共 15 頁

- C 64. 有關油脂的脂解作用 ( Lipolysis ) 之敘述，下列何者錯誤？
- ( A ) 脂肪酶 ( Lipase ) 可以催化解脂作用
  - ( B ) 導致油脂的發煙點降低
  - ( C ) 導致油脂的 pH 值上升
  - ( D ) 導致油脂產生酸敗 ( Rancidification ) 現象
- C 65. 關於花青素 ( Anthocyanin ) 的敘述，下列何者錯誤？
- ( A ) 為植物中的天然色素
  - ( B ) 屬於水溶性
  - ( C ) 在酸性中呈現藍色，中性為紫色，鹼性為紅色
  - ( D ) 會因溫度、氧氣等因素而影響呈色
- B 66. 有關比爾定律的描述，下列何者錯誤？
- ( A ) 適用於烯溶液
  - ( B ) 一般以 100 mol/L 的濃度為上限
  - ( C ) 樣品內分子間距若縮小會影響電荷分布而導致干擾
  - ( D ) 若解離與中和具有不同的吸收係數，則濃度與吸光值不存在線性關係
- A 67. 利用高速迴轉運動，使乳濁液或懸濁液中的固體顆粒或比重不同且互不溶的二種液體，發生沉降分離的操作稱為：
- ( A ) 離心分離
  - ( B ) 過濾
  - ( C ) 篩分
  - ( D ) 壓榨
- C 68. 將食品放在阻絕性良好的包裝內，在密封包裝的同時將脫氧劑一起封入，這樣的食品包裝屬於一種？
- ( A ) 無菌包裝 ( Aseptic packaging )
  - ( B ) 充氣包裝 ( Gas packaging )
  - ( C ) 活性包裝 ( Active packaging )
  - ( D ) 聰明包裝 ( Intelligent packaging )

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 13 頁，共 15 頁

- B 69. 如果大氣壓力為 760 mmHg，某一罐頭食品之罐內壓力為 432 mmHg，則其真空度為？
- ( A ) 432 mmHg
  - ( B ) 328 mmHg
  - ( C ) 1088 mmHg
  - ( D ) 760 mmHg
- C 70. 下列何者可用來防止蔬菜烹調中葉綠素之變色？
- ( A ) 食鹽
  - ( B ) 檸檬酸
  - ( C ) 碳酸氫鈉
  - ( D ) 醋酸
- A 71. 下列何種茶葉的製程中，沒有經過萎凋處理？
- ( A ) 龍井茶
  - ( B ) 烏龍茶
  - ( C ) 紅茶
  - ( D ) 包種茶
- D 72. 下列何者是利用提高滲透壓達到保存食品的目的？
- ( A ) 米酒
  - ( B ) 柴魚
  - ( C ) 泡菜
  - ( D ) 蜜餞
- A 73. 為能保有較高乳鐵蛋白、免疫球蛋白，國內鮮乳廠生產鮮乳常採用何種巴氏殺菌 ( Pasteurization ) ？
- ( A ) 高溫短時間殺菌 ( HTST )
  - ( B ) 低溫長時間殺菌 ( LTLT )
  - ( C ) 超高溫殺菌 ( UHT )
  - ( D ) 熱充填殺菌 ( hot fill )

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 14 頁，共 15 頁

- D 74. 蔬果進行兩段殺菁 ( stepwise blanching ) 的目的是？
- ( A ) 促進高甲氧基果膠形成果膠鈣，軟化質地
  - ( B ) 促進高甲氧基果膠形成果膠鈣，保持質地硬脆
  - ( C ) 促進低甲氧基果膠形成果膠鈣，軟化質地
  - ( D ) 促進低甲氧基果膠形成果膠鈣，保持質地硬脆
- B 75. 以固定化葡萄糖異構酶生產異構化糖時：
- ( A ) 固定化可大幅提高酵素活性
  - ( B ) 固定化可提高酵素耐熱性
  - ( C ) 產品黏稠性較蔗糖高
  - ( D ) 產品甜味比蔗糖低
- C 76. 根據我國食品良好衛生規範準則，下列何種“真空包裝即食食品”得於常溫貯存及販賣？
- ( A ) 產品 pH 值小於 6.2，且鹽濃度大於 2.5%之發酵產品
  - ( B ) 產品水活性小於 0.94，且鹽濃度大於 2.5%之產品
  - ( C ) 碳酸飲料產品
  - ( D ) 經巴斯德低溫滅菌之產品
- D 77. 有關利樂包與康美包的敘述，下列何者不正確？
- ( A ) 利樂包裝是密閉式灌注的，就是把液體食品灌注到紙管裡，然後切割封合
  - ( B ) 康美包裝的灌注方式是直接把液體食品灌注在預先成型、切割、及背封的紙盒雛型內，再將紙盒頂部封合
  - ( C ) 利樂包裝盒底部會有折角，康美包裝盒底部則為橫封成一條直線
  - ( D ) 利樂包裝與康美包裝基本上都沒有上部空隙
- B 78. 以 FAT TOM 分析造成食品品質劣變、腐敗因子的敘述，下列何者正確？
- ( A ) F 是指冷凍 ( freeze )
  - ( B ) A 是指酸度 ( acid )
  - ( C ) O 是指油脂 ( oil )
  - ( D ) M 是指黴菌 ( mold )

# 114 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：114 年 04 月 19 日 10:45~12:00

第 15 頁，共 15 頁

- C 79. 生產液蛋時，殺菌溫度過高或時間過久，造成最明顯的品質劣變是？
- (A) 蛋白溶解度提高
  - (B) 黏度降低
  - (C) 起泡能力降低
  - (D) 體積變小
- C 80. 冷凍食品貯存過程中，冰晶成長會劣化食品質地，發生冰晶成長的原因是？
- (A) 冷凍食品表面與凍藏溫度差異造成蒸氣壓差，使水分蒸發
  - (B) 大冰晶表面蒸氣壓大，吸附水蒸氣形成冰晶核
  - (C) 小冰晶表面蒸氣壓大，使水蒸氣往大冰晶處移動
  - (D) 滲透壓差異使冰晶遷移

以下空白