

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 1 頁，共 15 頁

## 單選題 80 題 (佔 100%)

- A 1. 我國低酸性罐頭食品的定義中指的是「水活性大於 0.85 以上」這個數值是針對以下何種病原菌生長所需條件而訂？
- (A) 金黃色葡萄球菌
  - (B) 肉毒桿菌
  - (C) 沙門氏桿菌
  - (D) 仙人掌桿菌
- B 2. 下列何者過去常被誤認為食品添加物而違法添加於鹼粽、魚丸等食品中，作為增加彈性、脆度與增加食品保水性、保存性？
- (A) 食用紅色 6 號
  - (B) 硼砂
  - (C) 亞硝酸鹽
  - (D) 己二烯酸
- C 3. 下列何種防腐劑僅限於乾酪、奶油、乳酪及人造奶油中使用，過去曾被違法用於隨便當附贈之多多（優安蜜）或珍珠粉圓中？
- (A) 己二烯酸
  - (B) 苯甲酸
  - (C) 去水醋酸
  - (D) 丙酸
- D 4. 餐飲業食品安全管制系統稽查，執行稽查所依據之參考文件包括？
- (A) 餐飲業實施食品安全管制系統符合性查檢表
  - (B) 餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統相關規定
  - (C) 食品良好衛生規範
  - (D) 以上皆是
- B 5. 證實 HACCP 運作正確之確認步驟不包括下列何者？
- (A) 外部對工廠 HACCP 實施情形之稽核（例如政府機構）以確保業界 HACCP 實施狀況之完善
  - (B) 在其他稽查或確認工作之外，不需要定期做再驗校（revalidation）的工作並紀錄之，以確保 HACCP 計畫之正確
  - (C) 確認工廠的 HACCP 計畫正有效運作中
  - (D) 用科學方法確認 HACCP 之管制界限

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 2 頁，共 15 頁

- B 6. 餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性查檢表之 GHP 查檢條文中，下列何項不符合者會被列為主要缺失。
- (A) 作業場所外圍環境之管理
  - (B) 從業人員工作中之衛生管理
  - (C) 依清潔度不同之場所隔離或區隔
  - (D) 從業人員之疾病管理
- B 7. 食品中添加“己二烯酸”，其包裝之標示下列何者正確？
- (A) 食品添加物：己二烯酸
  - (B) 己二烯酸（防腐劑）
  - (C) 己二烯酸
  - (D) 防腐劑
- A 8. 執行管制點監控之監控計畫不包括？
- (A) 監測財務
  - (B) 監測項目
  - (C) 監測方法
  - (D) 監測人員
- D 9. 下列關於食品安全管制系統（HACCP）中之危害分析是針對何者分析？
- (A) 生物性
  - (B) 物理性
  - (C) 化學性
  - (D) 以上皆是
- D 10. 下列何種殺蟲劑農藥成功控制瘧疾等蟲媒傳染病，但因其脂溶性高、化學性非常安定，會累積在動物組織及食物鏈內而被禁用？
- (A) 巴拉松
  - (B) 地特靈
  - (C) 胺基甲酸鹽類
  - (D) DDT
- ABCD 11. 某縣市公立屠宰場中畜禽肉分切之衛生檢查，應由那一機關負責？
- (A) 衛生局
  - (B) 農業局
  - (C) 建設局
  - (D) 衛生局會同農業局負責

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 3 頁，共 15 頁

- A 12. 食品是否遭受糞便污染應檢測下列何種微生物？  
(A) 大腸桿菌 (*E. coli*)  
(B) 大腸桿菌群 (coliform)  
(C) 腸炎弧菌 (*V. parahaemolyticus*)  
(D) 仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*)
- C 13. 食品安全管制系統 (HACCP) 成立之食品安全管制小組成員從業期間，應持續接受訓練機關 (構) 或其他機關 (構) 辦理與本系統有關之課程，每三年累計至少幾小時？  
(A) 36 小時  
(B) 24 小時  
(C) 12 小時  
(D) 10 小時
- D 14. 台灣外銷英國、歐洲之醬油曾被檢出含有超量的何種可能致癌的有害物質？  
(A) 丙烯醯胺  
(B) 雜環胺類  
(C) 多環芳香烴  
(D) 單氯丙二醇
- B 15. 下列對於亞硝酸鹽之敘述，何者錯誤？  
(A) 在食品添加物的分類屬於保色劑  
(B) 在鹼性條件下易與食品胺類成分生成亞硝胺  
(C) 使用於香腸、臘肉中可抑制肉毒桿菌的生長  
(D) 若生成亞硝胺具有致癌性
- A 16. 餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性查檢表之 HACCP 查檢條文中，下列何項不符合者會被列為主要缺失。  
(A) 管制小組成員中至少一人應具備食品技師證書  
(B) 明列 HACCP 計畫之管理代表及同意人  
(C) 決定重要管制點  
(D) 制訂矯正措施
- C 17. 農產品中農藥殘留不符規定之原因不包括下列何者？  
(A) 農民使用未經政府推薦之農藥  
(B) 提高施用濃度  
(C) 未將多種農藥混合使用  
(D) 未遵守安全採收期

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 4 頁，共 15 頁

- C 18. 執行 HACCP 計畫，首先必須成立 HACCP 工作小組，小組成員不包括下列何者？  
(A) 公司或工廠負責人  
(B) 衛生管理專責人員  
(C) 人資部門主管  
(D) 生產部門主管
- A 19. 食品安全管理系統標準 ISO22000:20055 之 8 大項架構（或稱要求事項）中不包括下列何者？  
(A) 相互溝通  
(B) 引用標準  
(C) 管理責任  
(D) 安全產品的規劃與實現
- A 20. 下列何種不合法添加物因會引起肝腫瘤，已禁止作為食品甜味劑？  
(A) 甜精（dulcin）  
(B) 阿斯巴甜（aspartame）  
(C) 糖精（saccharin）  
(D) 麥芽糖醇（maltitol）
- B 21. HACCP 與申請驗證之作業流程中，廠商在驗證作業時不需要提供下列何種資料？  
(A) HACCP 計畫書  
(B) 營業稅繳交證明  
(C) 引用法令/法規之清單  
(D) 工廠生產流程圖
- A 22. 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 23. 將 1 克油脂完全皂化時，所需消耗氫氧化鉀的毫克數稱為  
(A) 皂化價  
(B) 碘價  
(C) 酸價

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 5 頁，共 15 頁

(D) 過氧化物價

- C 24. 牛乳的乳清蛋白質中最主要的成分是：
- (A) 血清白蛋白
  - (B)  $\alpha$ -乳白蛋白
  - (C)  $\beta$ -乳球蛋白
  - (D) 免疫球蛋白
- D 25. 蛋黃的乳化力與那一種蛋白質有關？
- (A) 醣蛋白
  - (B) 球蛋白
  - (C) 黏蛋白
  - (D) 脂蛋白
- D 26. 總固形物經  $550\pm 50^{\circ}\text{C}$  高溫鍛燒 1 小時後，所損失的重量是
- (A) 灰分
  - (B) 懸浮固形物
  - (C) 非揮發性固形物
  - (D) 揮發性固形物
- B 27. 以氣相層析法分析脂肪酸前，會將脂肪酸衍生化成脂肪酸甲酯，其目的為增加：
- (A) 氧化安定性
  - (B) 揮發性
  - (C) 聚合度
  - (D) 融點
- D 28. 以鉬酸定量法分析磷含量時，供比色測定時的檢液呈現
- (A) 紅色
  - (B) 黃色
  - (C) 綠色
  - (D) 藍色
- B 29. 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

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 6 頁，共 15 頁

(D) 終止期

- D 30. 鮮肉儲存由鮮紅變暗紅的原因是因形成那一成份造成的？
- (A) 血紅素
  - (B) 肌紅蛋白
  - (C) 氧化肌紅蛋白
  - (D) 變性肌紅蛋白
- C 31. 下列何種方式無法抑制蔬菜色澤改變？
- (A) 殺菁處理
  - (B) 提高 pH 值
  - (C) 提高氧氣含量
  - (D) 添加小蘇打
- B 32. 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
- B 33. 下列何種酵素與水果質地變軟無關？
- (A) 原果膠質酶 (Protopectinase)
  - (B) 澱粉酶
  - (C) 果膠解離酶
  - (D) 聚半乳糖醛酸酶 (Polygalacturonase)
- D 34. 下列植物油的碘價分別為大豆油 135.8、玉米油 126.8、棉籽油 105.8、棕櫚油 53.6，何者飽和脂肪含量最高？
- (A) 大豆油
  - (B) 玉米油
  - (C) 棉籽油
  - (D) 棕櫚油
- C 35. 油脂結晶型態主要以何種鍵結方式使各單體間相互鍵結？
- (A) 離子鍵
  - (B) 氫鍵
  - (C) 凡得瓦力

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 7 頁，共 15 頁

(D) 化學鍵

- A 36. 製作啤酒時使用大麥芽的目的為何？
- (A) 提供澱粉水解酶
  - (B) 增加苦甘味
  - (C) 增進色澤
  - (D) 降低糖度
- A 37. 下列食用油脂中何者融點最高？
- (A) 可可脂
  - (B) 棉籽油
  - (C) 玉米油
  - (D) 大豆油
- C 38. 利用 Mohr 滴定法測定乳油中的食鹽，係用硝酸鹽銀溶液滴定重鉻酸鉀溶液，滴定終點呈現的顏色為
- (A) 黃色
  - (B) 綠色
  - (C) 橘紅色
  - (D) 暗藍色
- D 39. 利用 K 值來判斷魚肉鮮度，是測：
- (A) 微生物汙染程度
  - (B) 生物胺生成量
  - (C) 蛋白質分解程度
  - (D) 核苷酸分解比例
- D 40. 60% 葡萄糖 ( $C_6H_{12}O_6$ ) 溶液，其水活性應為多少？
- (A) 0.25
  - (B) 0.42
  - (C) 0.63
  - (D) 0.87
- D 41. 塑膠材質回收辨識碼中，何者是相對比較下最不耐高溫材質。
- (A) #2 (HDPE)
  - (B) #4 (LDPE)
  - (C) #5 (PP)

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 8 頁，共 15 頁

(D) #7 (PLA)

- D 42. 下列何者為台灣加工食品裡合法添加色素。
- (A) 鹽基性芥黃
  - (B) 孔雀綠
  - (C) 奶油黃
  - (D) 胭脂蟲紅
- C 43. 請問油脂加工過程中抗氧化劑的添加最有效時機為何？
- (A) 萃取時
  - (B) 鹼精製脫酸後
  - (C) 脫色脫臭後
  - (D) 油炸食品時
- D 44. 冰淇淋製程中，加入下列何種物質可以增進質地柔細，並防止乳糖產生結晶？
- (A) 蔗糖
  - (B) 果糖
  - (C) 葡萄糖
  - (D) 麥芽糊精
- B 45. 一公升 42 °Brix 濃縮葡萄汁要稀釋成 13 °Brix，應該加多少水（公升）？
- (A) 3.23
  - (B) 2.23
  - (C) 1.23
  - (D) 0.23
- A 46. 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
- B 47. 氣相層析儀的火焰離子化偵測器 (FID) 火焰使用的氣體為
- (A) 空氣及氦氣
  - (B) 氫氣及空氣
  - (C) 空氣及氬氣



# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 9 頁，共 15 頁

(D) 空氣及二氧化碳

- B 48. 取筍干 200 公克在酸性下加熱，以過氧化氫吸附  $\text{SO}_2$ ，再以 0.01N NaOH 滴定，如消耗 NaOH 10 毫升，則  $\text{SO}_2$  殘留量為
- (A) 1.6 ppm
  - (B) 16 ppm
  - (C) 160 ppm
  - (D) 1600 ppm
- D 49. 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)
- B 50. 為了有效進行冷凍濃縮，冰晶顆粒要呈現何種狀態？
- (A) 尺寸要小
  - (B) 尺寸要大
  - (C) 呈球形
  - (D) 要透明
- B 51. 有關無菌加工食品技術發展與應用，以下敘述何者不正確
- (A) 鋁箔包與新鮮屋等飲料類產品是無菌加工技術生產的典型代表產品
  - (B) 內容物與容器分別殺菌、容器線上成型、無菌狀態下充填後快速降溫冷卻等都是無菌加工作業的核心關鍵技術
  - (C) 鋁箔包容器是積層膜的一種，其中鋁箔層具有阻隔光線與形成吸管插口的功能
  - (D) 無菌加工技術適用於流體飲料類產品，主要因為顆粒狀食品之熱穿透與輸送模式比較不均勻的緣故
- A 52. 有關乳製品加工技術發展與應用，以下敘述何者不正確
- (A) 從組成成分來看，牛乳中總固形物、脂肪與蛋白質含量最接近母乳，乳糖則以母乳較高
  - (B) 乳清是乾酪製程的副產品，所謂甜乳清 (sweet whey) 是指利用添加凝乳酶製造乾酪所得的乳清成分
  - (C) 在鮮乳加工中，均質的目的是在乳脂顆粒打散，以增加乳化安定性。這個步驟可以在殺菌前或殺菌後進行皆可

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 10 頁，共 15 頁

(D) 所謂膨脹率 (overrun) 是指將空氣打入冰淇淋混料中，所增加的體積比率，理想值為 80-100%

- C 53. 在冷凍加工法，下列何種介質為二次冷媒？
- (A) 氨氣
  - (B) 氯化乙烯
  - (C) 丙二醇
  - (D) Freon-12
- A 54. 下列何者最常被用於超臨界流體萃取 (supercritical fluid extraction) 技術中作為溶劑？
- (A) CO<sub>2</sub>
  - (B) CO
  - (C) N<sub>2</sub>
  - (D) NO
- C 55. 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
- B 56. 有關烘焙食品技術發展與應用，以下敘述何者不正確
- (A) 麵粉加水經揉捻後形成麵糰，參與的主要鍵結是雙硫鍵
  - (B) 揉麵糰時加入蛋黃會阻隔麵糰的連續膜結構，再經烘烤後可以得到酥脆與層次的效果，也是酥皮製作的原理
  - (C) 麵糰膨發不論添加酵母菌或化學膨發劑，造成體積膨脹的氣體都是以二氧化碳為主
  - (D) 製作蛋糕時，體積膨脹的原因是將蛋白或油脂經快速攪拌時混入空氣，而使得體積增加，同時於烘烤時水份蒸發成水蒸氣產生二次體積膨脹的效果
- B 57. 有關食品包裝技術發展與應用，以下敘述何者不正確
- (A) 積層膜 (laminated) 技術是將不同性質軟性包材以接著劑堆疊一起，殺菌軟袋與鋁箔包是典型的代表
  - (B) 玻璃容器在商業殺菌時常因為內外溫差過大而造成容器破裂，這種情形最常發生在殺菌初期，大量高溫蒸汽注入殺菌釜時發生

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 11 頁，共 15 頁

- (C) 利用充氧氣來抑制肉毒桿菌生長，理論上可行，但是實務上氧氣會造成內容物氧化劣變而不可行
- (D) 在包裝產業中，食品包裝佔有最大的比例
- D 58. 製備 75 % 濃縮糖漿 40 公斤，需要多少量的 20 % 糖水進行濃縮？
- (A) 100 公斤
- (B) 120 公斤
- (C) 140 公斤
- (D) 150 公斤
- B 59. 大量生產法蘭克福香腸時，所使用的包材物質是屬於何種？
- (A) 豬小腸的腸衣
- (B) 膠原蛋白腸衣
- (C) 沙囊 (Saran) 腸衣
- (D) 樹膠腸衣
- D 60. 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
- D 61. 下列那種微生物是製作醬油麴的主要菌種？
- (A) 黑黴菌
- (B) 酵母菌
- (C) 醋酸菌
- (D) 麴菌
- D 62. 食品殺菌一般會以何種方式
- (A) 低溫長時
- (B) 常溫短時
- (C) 高溫長時
- (D) 高溫短時
- C 63. 下列何種步驟不屬於綠茶製程？
- (A) 揉捻

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 12 頁，共 15 頁

(B) 殺菁

(C) 發酵

(D) 乾燥

- A 64. 在食品加工中，有關微生物的抑制處理，下列敘述何者正確？  
(A) 一般細菌、酵母菌、黴菌均有其適合生長的 pH 值範圍  
(B) 水活性小於 1，即可抑制微生物生長  
(C) 添加有機酸可提高鹽漬時食鹽的用量，以達相同的抑菌效果  
(D) 醃漬蔬菜中，乳酸菌常以產生酒精來抑制腐敗菌生長。
- D 65. 木瓜蛋白質分解酵素可使  
(A) 肉類防腐  
(B) 肉類鹼化  
(C) 肉類硬化  
(D) 肉類嫩化
- D 66. 有關米食加工特性，下列敘述何者不正確？  
(A) 糯米的澱粉大多為支鏈澱粉  
(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) 支鏈澱粉易引起回凝
- C 67. 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) 魚體死亡後，體內酵素會對蛋白質脂肪等成分作用，合成較大的化合物，使之發生僵直作用  
(D) 通常魚肉品質劣化速度比畜肉快
- D 68. 有關花青素 (anthocyanin) 之敘述，下列何者正確？  
1 屬於類黃酮 (flavonoids)      2 葡萄含有的色素為花青苷，在鹼性下呈藍色  
3 花青素在加工儲藏過程容易發生變色      4 花青素為水溶性。  
(A) 1. 2. 3  
(B) 1. 3. 4  
(C) 2. 3. 4  
(D) 1. 2. 3. 4
- A 69. 下列何者不是食用膠在食品加工製備上常添加的目的？

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 13 頁，共 15 頁

- (A) 增加水活性
- (B) 凝膠作用
- (C) 抑制糖結晶析出
- (D) 增加黏稠度

B 70. 下列何者不是酵素性褐變？

- (A) 牛蒡切口的褐變
- (B) 高溫煮糖水，糖水顏色變深
- (C) 茶湯顏色變深
- (D) 削皮山藥的褐變

C 71. 下列有關乳製品的敘述何者錯誤？

- (A) 保久乳主要以無菌充填法包裝
- (B) 乾酪製造過程中需添加黴菌
- (C) 高壓均質機是用來攪拌乳糖
- (D) 酸敗牛奶以酒精試驗時會產生凝固

A.C 72. 冷凍食品接觸到空氣所發生的氧化及變色現象稱之為

- (A) 褐變
- (B) 脫水
- (C) 凍燒
- (D) 焦化

A 73. 有關膜分離食品技術發展與應用，以下敘述何者不正確

- (A) 膜分離技術若依照薄膜孔徑大小排序為：超過濾>逆滲透>電透析>奈米過濾
- (B) 利用膜分離技術過濾細菌時，其薄膜孔徑需小於  $0.2\mu\text{m}$ ，才有效果
- (C) 要分離與回收乳清 (whey) 中之乳清蛋白質與乳糖成分，必須結合超過濾與逆滲透兩種膜分離技術才能達成
- (D) 可以利用電透析與逆滲透分離技術，達到海水淡化的效果

C 74. 冷凍麵糰加工過程中，以何種狀態儲存最為有效？

- (A) 酵母混和後
- (B) 發酵中
- (C) 發酵完成後
- (D) 以上皆可

A 75. 有關食品輻射照射技術發展與應用，以下敘述何者不正確？

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 14 頁，共 15 頁

- (A) 世界衛生組織 (WHO) 曾經公告過對於食品輻射照射的處理劑量最高限值
- (B) 酵素對於輻射照射的抵抗力更強，所以殺菁是食品輻射照射必要的前處理
- (C) 輻射照射時所產生的自由基，併不會導致放射性物質殘留，所以不必擔心
- (D) 計算食品輻射照射劑量，是以食品吸收的劑量為依據，而非輻射源的放射能量

C 76. 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

D 77. 有關穀類食品加工技術發展與應用，以下敘述何者不正確

- (A) 穀類蛋白質之第一限制胺基酸為離胺酸 (lysine)，在高溫烘焙時因參與褐變反應而破壞，故是麵粉中營養素添加的首選對象
- (B) 穀類主要食用部位是胚乳，以澱粉為主；但胚芽部分富含油脂與維生素
- (C) 穀類蛋白質與豆類蛋白質共同食用時，可以互補限制胺基酸不足之量
- (D) 根據我國 CNS 麵粉分級，蛋白質含量依序為特高筋粉 > 高筋粉 > 中筋粉 > 粉心粉 > 低筋粉

D 78. 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

79. 下列有關 TQF 管理技術規範之敘述，何者不正確：

B

- (A) 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理
- (B) 有關之紀錄（包括出貨紀錄）至少應保存至該批成品之有效日期後 3 年
- (C) 每批成品應留樣保存，惟易腐敗即食性成品，應保存至有效日期後一至二天
- (D) 對於委託加工者所提供之原材料，其貯存及維護應加以管制

80. 下列有關 ISO 22000 食品安全管理系統標準之內容，何者不正確：

C

# 105 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：105 年 4 月 23 日 10:45~12:00

第 15 頁，共 15 頁

- (A) 食品安全管理系統
- (B) 管理階層責任
- (C) 提供現有商品和服務生命週期
- (D) 食品安全管理系統的確證、查證與改進