

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 1 頁 · 共 15 頁

## 單選題 80 題 (佔 100%)

- D 1. 下列何者不屬於食品用洗潔劑之容器或外包裝的必需標示事項？
- (A) 原產地 (國)
  - (B) 適用對象或用途
  - (C) 主要成分之化學名稱
  - (D) 有效日期或有效期間
- D 2. 現行食品安全衛生管理法，有針對下列那事項明定限制條款？
- (A) 過量稻米
  - (B) 攝入巴拉刈引發中毒案件
  - (C) 禽流感與口蹄疫之肉品
  - (D) 用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例
- D 3. 下列何者為尚未被全球食品安全倡議 (GFSI) 承認的認證標準？
- (A) BRC
  - (B) FSSC22000
  - (C) SQF
  - (D) ISO22000
- C 4. 食品業者依產業類別應置之專門職業人員，其職責何者不正確？
- (A) 食品安全管制系統之規劃及執行
  - (B) 食品追溯或追蹤系統之規劃及執行
  - (C) 食品原材料品質之建立及驗收
  - (D) 實驗室品質保證之建立及管控
- C 5. 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，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

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 2 頁 · 共 15 頁

- D 6. 近年來造成我國民眾食品中毒主要原因中，何者不正確？
- (A) 含有毒化學物質農藥
  - (B) 病原性微生物污染
  - (C) 天然毒素組織胺
  - (D) 食品添加物濫用
- B 7. 下列何者為近年來國內病毒性食品中毒可能造成之主要原因？
- (A) 星狀病毒
  - (B) 諾羅病毒
  - (C) 輪狀病毒
  - (D) A 型肝炎病毒
- A 8. 有關「產銷履歷制度」主要構成的敘述，何者不正確？
- (A) 自主管理
  - (B) 第三方驗證
  - (C) 台灣良好農業規範
  - (D) 農產品生產及驗證管理法
- D 9. 有關台灣農產品標章之「4 章 1Q」的敘述，何者不正確？
- (A) CAS 有機農產品標章
  - (B) CAS 台灣優良農產品標章
  - (C) 產銷履歷農產品標章
  - (D) 生產追溯安全蔬果標章
- C 10. 下列那一物質是屬於法定 ( 准用 ) 之食品添加物？
- (A) 硼砂
  - (B) 孔雀石綠
  - (C) 去水醋酸鈉
  - (D) 甲醛次硫酸氫鈉
- B 11. 下列那一項致病因子所引起食品中毒之主要症狀為複視，吞嚥困難，語言障礙，甚至呼吸系統衰竭？
- (A) 李斯特菌
  - (B) 肉毒桿菌
  - (C) 腸炎弧菌
  - (D) 仙人掌桿菌

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 3 頁 · 共 15 頁

- D 12. 下列何者並非食品添加物經查驗登記後發給許可證之有效期限？
- (A) 1 年
  - (B) 3 年
  - (C) 5 年
  - (D) 6 年
- B 13. 台灣有民眾曾因食用珊瑚礁魚類後發生全身無力、碰到低溫物體會感覺疼痛感之中毒症狀，其可能引起中毒之毒素為何？
- (A) 麻痺性貝毒
  - (B) 雪卡毒
  - (C) 蛇鯖毒素
  - (D) 河豚毒
- C 14. 下列有關執行食品安全管制系統 (HACCP) 所包括之事項，何者不正確？
- (A) 執行危害分析
  - (B) 決定重要管制點
  - (C) 建立生產預測
  - (D) 建立管制界限
- B 15. 下列何者為非准用之加工助劑？
- (A) 己烷
  - (B) 乙醚
  - (C) 異丙醇
  - (D) 乙酸乙酯
- D 16. 為維護食品安全衛生，那一機關應派員協助衛生主管機關執行業務，以有效遏止廠商之違法行為？
- (A) 憲兵單位
  - (B) 情報機關
  - (C) 檢調機關
  - (D) 警察機關

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 4 頁 · 共 15 頁

- D 17. 台灣地區曾發生過的「西施舌貝」中毒是一種？
- (A) 下痢性貝毒素
  - (B) 腹瀉性貝毒素
  - (C) 肝毒性貝毒素
  - (D) 麻痺性貝毒素
- B 18. 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) 農委會
- A 19. 有關酵素性褐變反應，下列何者敘述不對？
- (A) 馬鈴薯之切口曝露於空氣中，變成褐色，乃因所含多元酚 ( polyphenol ) 因 polyphenolase 氧化變成 quinone，進一步氧化聚合成著色物質
  - (B) 將植物組織浸於糖水中，可減緩酵素性褐變
  - (C) 二氧化硫和亞硫酸鹽都可使酵素失活，而抑制酵素性褐變
  - (D) 酸化可抑制酵素性褐變反應
- A 20. 以下何種熱加工可導致水溶性維生素較少的損失？
- (A) 微波
  - (B) 清洗及殺菁
  - (C) 蒸氣
  - (D) 巴斯德殺菌
- B 21. 烏梅蜜餞 10 克添加月桂酸 15  $\mu\text{g}$ ，經前處理以乙醚萃取得上層液 2 mL，取 1  $\mu\text{L}$  注入氣相層析管柱得己二烯酸吸收峰面積為 35000，月桂酸吸收峰面積為 7000，上二者之校正因子為 1，則烏梅含己二烯酸之量為？
- (A) 0.04 mg/kg
  - (B) 7.5 mg/kg
  - (C) 75 mg/kg
  - (D) 750 mg/kg

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 5 頁 · 共 15 頁

- C 22. 樣品利用螢光光度計分析雞蛋中維生素 B<sub>2</sub> 含量，設定的激發光波長及螢光檢測波長分別為？
- (A) 330 nm · 436 nm
  - (B) 365 nm · 435 nm
  - (C) 440 nm · 565 nm
  - (D) 458 nm · 606 nm
- B 23. 有關氣相層析儀檢測器的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 火焰離子化檢測器是利用被分離的樣品化合物，經火焰燃燒而產生的有機離子量，使電流通過被放大而記錄
  - (B) 熱傳導檢測器是利用電熱絲（鎢絲）和移動相的氣體，以固定流速和成分所產生的電阻值變化而測定，其靈敏度最高
  - (C) 電子捕獲檢測器的對象主要是鹵素化合物或共軛雙鍵化合物
  - (D) 火焰光度檢測器可測得有機磷農藥和含硫化合物
- C 24. 脫脂乳在溫度 20°C 時，產生酪蛋白沉澱的最佳 pH 值為：
- (A) 1.2
  - (B) 3
  - (C) 4.6
  - (D) 7
- D 25. 下列何者在一般室溫下，甜度比蔗糖甜？
- (A) 葡萄糖
  - (B) 麥芽糖
  - (C) 乳糖
  - (D) 果糖
- C 26. 有關還原糖的敘述何者不正確？
- (A) 轉化糖具備還原糖特性
  - (B) 蔗糖屬於非還原糖
  - (C)  $\beta$ -amylase 從還原端開始水解，所以是外切？
  - (D) 可以使用本氏液定量分析

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 6 頁 · 共 15 頁

D 27. 紫外線及可見光光譜儀較一般化學分析廣泛應用於定量分析，其原因為？

- (A) 操作方便
- (B) 誤差小 ( 0.5%~2% )
- (C) 選擇性佳
- (D) 以上皆是

B 28. 一般食品以凱氏 ( Kjeldahl ) 法測全氮量若為 5.20% ，則其粗蛋白質為：

- (A) 25.5%
- (B) 32.5%
- (C) 50.5%
- (D) 12.5%

C 29. 請問下列那一種食品膠體之來源不是高等植物？

- (A) 原果膠
- (B) 阿拉伯膠
- (C) 三仙膠
- (D) 關華豆膠

B 30. 食品添加物中抗氧化劑不包括？

- (A) 生育酚
- (B) 硬脂醯乳酸鈉 ( SSL )
- (C) 抗壞血酸
- (D) 二丁基羥基甲苯 ( BHT )

C 31. 下列何種分析法可檢測蛋品中芬普尼的殘留量是否超過 10 ppb ？

- (A) 高效液相層析法
- (B) 原子吸光光譜法
- (C) 高效液相層析串聯質譜法
- (D) 氣相層析質譜法

D 32. 用鐵鍋炒洋蔥會變黑，是因為鐵離子與下列何種化合物作用？

- (A) 葉綠素
- (B) 甜葉苷
- (C) 含硫化合物
- (D) 類黃酮素

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 7 頁 · 共 15 頁

- D 33. 下列有關氣相層析法的敘述何者是錯誤的？
- (A) 大多以氫氣作為載氣
  - (B) 層析管柱可用長 30 公尺的毛細管柱
  - (C) 需以烘箱控制層析管柱的溫度
  - (D) 使用二極管陣列檢測器
- A 34. 下列那一種維生素或其先質與抗氧化作用無關？
- (A) 生物素
  - (B)  $\beta$ -胡蘿蔔素
  - (C) 維生素 C
  - (D) 維生素 E
- D 35. 利用索氏萃取器萃取測定食品中粗脂肪使用的溶劑為何？
- (A) 氯仿
  - (B) 乙酸乙酯
  - (C) 甲醇
  - (D) 乙醚
- D 36. 精秤己二烯酸 10 毫克，配製成 100 毫升溶液，取出 10 毫升再稀釋成 1000 毫升，則此溶液的濃度為：
- (A) 1000  $\mu\text{g/mL}$
  - (B) 100  $\mu\text{g/mL}$
  - (C) 10  $\mu\text{g/mL}$
  - (D) 1  $\mu\text{g/mL}$
- B 37. 油脂過氧化價的測定，一般使用？
- (A) 中和滴定法
  - (B) 碘滴定法
  - (C) 沉澱滴定法
  - (D) 酸鹼滴定法
- B 38. 下列何者含有促進油脂氧化的成分？
- (A) 沒食子酸酯
  - (B) 血紅素
  - (C) 生育醇
  - (D) 硫氫化合物

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 8 頁 · 共 15 頁

B 39. 下列何者可以顯現油脂中游離脂肪酸的含量？

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

A 40. 食品添加物中食品品質改良劑不包括？

- (A) 次氯酸鹽
- (B) 鈣鹽
- (C) 鎂鹽
- (D) 磷酸鹽

C 41. 下列何種儀器適合做食品中重金屬分析？

- (A) 液相層析儀
- (B) 氣相層析儀
- (C) 原子吸收光譜儀
- (D) 折射儀

A 42. 油脂加工產品，下列那一種是非天然食用油？

- (A) 酥油
- (B) 奶油
- (C) 米糠油
- (D) 芝麻油

A 43. 不飽和脂肪酸可分為單元不飽和脂肪酸 ( monounsaturated fatty acid, MUFA ) 與多元不飽和脂肪酸 ( polyunsaturated fatty acid, PUFA )。下列何者不屬於 PUFA ？

- (A) 油酸 ( Oleic acid )
- (B) 花生四烯酸 ( Arachidonic acid )
- (C) 亞麻油酸 ( Linoleic acid )
- (D) 二十碳五烯酸 ( Timnodonic acid )



# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 9 頁 · 共 15 頁

- A 44. 下列何者可增加蔬果質地之硬度或防止軟化？
- a. 浸泡氯化鈣溶液   b. 增加殺菁步驟   c. 浸泡食鹽水溶液   d. 浸泡 pH 小於 3 之酸性溶液
- ( A ) ab  
( B ) ac  
( C ) ad  
( D ) cd
- A 45. 關於食品罐頭的劣變現象與造成的相對原因，下列何者錯誤？
- ( A ) 魚肉形成蜂巢狀組織 - 裝罐時微生物汙染量特別高  
( B ) 漏罐腐敗現象 - 捲封漏損  
( C ) 鮪魚罐頭綠變 - 魚肉之肌紅蛋白與氧化三甲胺、半胱胺酸等反應產生青綠色  
( D ) 罐頭內壁黑變 - 食品中含硫胺基酸分解為硫化氫，再與鐵皮上之鐵或錫反應所致
- B 46. 下列有關烘焙食品的敘述，何者錯誤？
- ( A ) 戚風蛋糕的製作過程中，有添加液體油脂  
( B ) 麵團經過發酵後的 pH 值比未發酵麵糰高  
( C ) 將麵粉及材料分成前後兩次攪拌及發酵的方法，稱為中種法  
( D ) 蛋糕因為含有較多的糖及油，因此老化速度比麵包慢
- D 47. 下列敘述，何者為正確的選項？
- a. 傳統烏魚子製程中為避免血液存在影響產品外觀，需先洗淨卵膜表面血液，再以湯匙刮除血絲   b. 製造鹿角菜膠 ( carrageenan ) 主要使用的藻類為裙帶菜   c. 魚介類肉的死後僵直 ( rigor mortis ) 的期間比畜產肉為長   d. 傳統製作柴魚時需經過發黴處理
- ( A ) ab  
( B ) bc  
( C ) cd  
( D ) ad
- B 48. 有關冷凍循環進行的步驟，下列何者正確？
- ( A ) 壓縮機→膨脹閥→冷凝器→蒸發器  
( B ) 壓縮機→冷凝器→膨脹閥→蒸發器  
( C ) 壓縮機→膨脹閥→蒸發器→冷凝器  
( D ) 壓縮機→蒸發器→冷凝器→膨脹閥

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 10 頁，共 15 頁

C 49. 圖 A 是不同加熱溫度 ( 橫軸 ) 與該溫度下殺死全部仙人掌桿菌孢子所需之時間值 ( 縱軸 )，所製作的曲線。試問圖 A 中，「？」代表何種數值？

- ( A )  $F_0$  值
- ( B ) F 值
- ( C ) Z 值
- ( D ) D 值

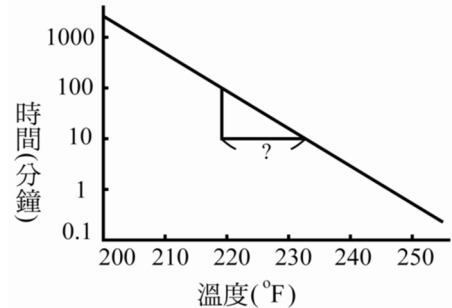


圖 A 仙人掌桿菌孢子加熱致死時間曲線

C 50. 葡萄容易因碰撞組織而改變其生理狀態，所以加速劣變，是屬於何種導致食品劣變之因素引起？

- ( A ) 重金屬傷害
- ( B ) 昆蟲食害
- ( C ) 物理性傷害
- ( D ) 食品添加物之傷害

C 51. 火腿造成細菌性食物中毒，以何種微生物所導致的可能性較高？

- ( A ) *Aspergillus flavus*
- ( B ) *Bacillus cereus*
- ( C ) *Clostridium botulinum*
- ( D ) *Vibrio parahaemolyticus*

C 52. 於充足水分下，甘藷澱粉的完成糊化的溫度約為攝氏幾度？

- ( A ) 58°C
- ( B ) 60°C
- ( C ) 70°C
- ( D ) 63°C

A 53. 下列何者不是葡萄汁製作時的注意事項？

- ( A ) 直接充填小玻璃瓶
- ( B ) 去除果柄
- ( C ) 使用果膠酵素
- ( D ) 先貯於無金屬接觸大容器

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 11 頁，共 15 頁

- A 54. 以液體溶劑對固體物質進行溶質溶出之方式，其溶劑的條件不含下列那一種？
- (A) 選擇性低
  - (B) 化學性安定良好
  - (C) 沸點低
  - (D) 熔點低
- D 55. 下列何者不是抗氧化劑之主要的作用機制？
- (A) 與自由基結合，終止氧化連鎖反應
  - (B) 破壞氧化酵素，阻止其催化反應
  - (C) 與金屬作用，阻止其催化反應
  - (D) 形成較多單重態氧，避免氧化
- C 56. 進行金針花乾的加工時，為了要防止褐變，常以下列何種物質進行乾燥的前處理？
- (A) 己二烯酸鹽
  - (B) BHA
  - (C) 亞硫酸氫鈉
  - (D) 維生素 A
- D 57. 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
- D 58. 罐頭食品經加熱殺菌後之冷卻處理的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 確實冷卻可避免組織軟化、變色之現象
  - (B) 冷卻終溫至 35°C 以下時，易使罐外壁殘留冷卻水膜造成外壁生鏽現象
  - (C) 冷卻水應符合飲用水標準
  - (D) 品溫應冷卻至 45~55°C，以避免中高溫酸敗細菌的孢子發芽
- D 59. 下列何種食品是利用微生物發酵作用製成的？
- (A) 蜜餞
  - (B) 豆腐
  - (C) 果汁
  - (D) 味噌

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 12 頁 · 共 15 頁

- C 60. 下列何種方法不能有效抑制削皮後蘋果的褐變？
- (A) 放入食鹽水中
  - (B) 殺菁
  - (C) 加氧處理
  - (D) 浸泡檸檬酸溶液
- C 61. 下列何者為將鮮乳脂肪球粒徑變小，並改善消化吸收的步驟？
- (A) 殺菌
  - (B) 預熱
  - (C) 均質
  - (D) 攪拌
- D 62. 保久乳是牛乳使用何種殺菌方法處理之製品？
- (A) 低溫長時殺菌法 (LTLT)
  - (B) 巴斯德低溫殺菌法 (Pasteurization)
  - (C) 高溫短時殺菌法 (HTST)
  - (D) 超高溫瞬間殺菌法 (UHT)
- A 63. 下列何者是水產罐頭殺菌後因降溫不當所產生「玻璃狀結晶」的主要成分？
- (A) 磷酸銨鎂
  - (B) 硫酸鎂
  - (C) 碳酸氫鈉
  - (D) 氯化鈣
- 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
- A 65. 食品良好衛生規範準則 (GHP) 之管理對象，不包含下列那一食品業者？
- (A) 肉品屠宰業者
  - (B) 食品用洗潔劑業者
  - (C) 食品器具、容器及包裝業者
  - (D) 食品及食品添加物業者

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 13 頁 · 共 15 頁

B 66. 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 67. 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？

- a. 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
- b. 風險評估應包括風險分析、風險管理及風險溝通三大過程
- c. 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
- d. 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) acd
- (B) ab
- (C) abc
- (D) abcd

C 68. 食品安全管制系統 (HACCP) 七大原則的規劃順序，下列何者正確？

- (A) 危害分析→確認→管制界線→監測→記錄→重要管制點→矯正措施
- (B) 重要管制點→確認→管制界線→監測→危害分析→記錄→矯正措施
- (C) 危害分析→重要管制點→管制界線→監測→矯正措施→記錄→確認
- (D) 重要管制點→危害分析→監測→確認→管制界線→矯正措施→記錄

A 69. 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

B 70. 碳水化合物的總量測定：酚酞-硫酸法，測定前要先繪製何種物質的標準曲線？

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

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 14 頁 · 共 15 頁

- A 71. 下列何種胺基酸無法利用紫外光波長 280 nm 檢測？
- (A) 甘胺酸
  - (B) 酪胺酸
  - (C) 色胺酸
  - (D) 苯丙胺酸
- D 72. 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 73. 杜馬斯 ( Dumas ) 燃燒法可快速分析食品中之何種成分？
- (A) 碳水化合物
  - (B) 蛋白質
  - (C) 脂肪
  - (D) 礦物質
- A 74. 下列關於修飾澱粉 ( modified starch ) 的描述何者錯誤？
- (A) 糊化澱粉使用時須先加熱
  - (B) 酸化澱粉是經稀酸處理而得
  - (C) 架橋澱粉具有耐酸鹼的特性
  - (D) 穩定化修飾澱粉儲存安定性高
- D 75. 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
- B 76. 食品加工中最易發生褐變現象，下列何種反應不是屬於非酵素褐變？
- (A) 梅納反應
  - (B) 茶葉褐變反應
  - (C) 抗壞血酸氧化
  - (D) 焦糖化反應

# 108 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：108 年 10 月 19 日 10:45~12:00

第 15 頁，共 15 頁

- B 77. 下列有關水產品營養價值的敘述，何者錯誤？
- (A) 魚類為高蛋白質食品
  - (B) 魚貝類富含組織胺
  - (C) 魚貝類富含牛磺酸
  - (D) 魚類富含高度不飽和脂肪酸
- D 78. 由原料乳製造奶粉時，要進行 a.濃縮 b.乾燥 c.標準化 d.殺菌，其加工步驟為？
- (A) abcd
  - (B) dcba
  - (C) dacb
  - (D) cdab
- A 79. 便利商店一般將三角飯糰置於 18°C 販售，很少置於 4°C，主要是延緩下列何種品質劣化現象？
- (A) 澱粉回凝
  - (B) 發黴
  - (C) 油燒
  - (D) 低溫傷害 (chilling injury)
- C 80. 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

以下空白