

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 1 頁，共 15 頁

單選題 80 題 (佔 100%)

- D 1. 食品業者應以書面或電子方式，完整保存收穫之原料、半成品及成品之來源憑證等文件，至少幾年？
- (A) 2
 - (B) 3
 - (C) 4
 - (D) 5
- A 2. 食品安全監測計畫中，醬油產品應就其農產品植物、菇（蕈）及藻類原料，檢驗：
- (A) 真菌毒素
 - (B) 農藥殘留
 - (C) 二氧化硫
 - (D) 單氯丙二醇 (3-MCPD)
- C 3. 食品安全監測計畫中，動物性油脂應就其精製油檢驗項目，不包括下列何者？
- (A) 重金屬
 - (B) 苯并比
 - (C) 真菌毒素
 - (D) 總極性化合物
- D 4. 利用螢光光度計來分析維生素 B₂ 含量時，選用波長以下列何者最合適？(Ex = 激發波長；Em = 放射波長)
- (A) Ex = 734 nm ; Em = 565 nm
 - (B) Ex = 565 nm ; Em = 734 nm
 - (C) Ex = 565 nm ; Em = 440 nm
 - (D) Ex = 440 nm ; Em = 565 nm
- A 5. 在 100 kg 豬肉中添加 9 g 亞硝酸鈉 (NaNO₂)，則其 NO₂⁻的濃度為多少 ppm？
- (A) 60
 - (B) 70
 - (C) 80
 - (D) 90

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 2 頁，共 15 頁

- B 6. 取低筋麵粉 0.9 g，以凱氏定氮法估算粗蛋白的含量。樣品經過分解後，分解液定容成 100 mL，取出 20 mL 蒸餾，以 25 mL 0.05N 硫酸為吸收酸，蒸餾之後用力價 1.1 之 0.02 N NaOH 滴定，滴定量 10 mL，空白試驗組滴定量為 25 mL，已知低筋麵粉的含氮係數為 5.70，請計算此低筋麵粉的蛋白質含量 (%) 為：
- (A) 10.52
 - (B) 14.63
 - (C) 16.9
 - (D) 18.04
- C 7. 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 8. 下列何者不屬於食品安全衛生管理法規範的項目？
- (A) 硼砂
 - (B) 吊白塊
 - (C) 丙烯醯胺
 - (D) 檳榔
- D 9. 食品良好衛生規範 (GHP) 中有關食品作業場所之廠區環境應符合的規定，下列何者正確？
- (A) 排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味
 - (B) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品
 - (C) 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚
 - (D) 以上皆正確
- C 10. 夜市及小吃店常用於盛裝食物之美耐皿容器，其單體材質為：
- (A) 聚乙烯
 - (B) 聚乳酸
 - (C) 三聚氰胺
 - (D) 壬基苯酚

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 3 頁 · 共 15 頁

- B 11. 政府規定應於每月幾日前至非追不可申報追溯追蹤資訊：
- (A) 5 日
 - (B) 10 日
 - (C) 20 日
 - (D) 30 日
- D 12. 易滋生有害微生物 (特別是食物中毒原因微生物) 之食品，應在足以防止其劣化情況下存放，下列何種方法能夠達成？
- (A) 冷藏溫度應保持在 8°C 以下，凍結點以上
 - (B) 食品應保持適當的凍結狀態，成品溫度應保持 -15°C 以下
 - (C) 熱藏溫度應保持在 55°C 以上
 - (D) 酸性或酸化食品若在密閉容器做室溫保存時，應適當的加熱，以消滅中溫細菌
- C 13. 食品監測計畫中，糖產品應就其半成品或成品，檢驗以下何者？
- (A) 重金屬
 - (B) 真菌毒素
 - (C) 二氧化硫
 - (D) 丙烯醯胺
- C 14. 食品安全監測計畫中，應就其成品或半成品，除一般法定項目外，尚需檢驗順丁烯二酸 (酞) 的產品為何？
- (A) 糖產品
 - (B) 麵粉產品
 - (C) 澱粉產品
 - (D) 植物性油脂產品
- D 15. 食品安全監測計畫中，麵粉之輸入業者，應就麵粉產品，除一般法定項目外，尚需檢驗：
- (A) 重金屬
 - (B) 二氧化硫
 - (C) 農藥殘留
 - (D) 真菌毒素

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 4 頁，共 15 頁

- D 16. 食品添加物類別中，品項最多的為下列何者？
- (A) 香料
 - (B) 乳化劑
 - (C) 抗氧化劑
 - (D) 營養添加劑
- C 17. 接受委託刊播之傳播業者，得自廣告之日起幾個月內，保存委託廣告人之相關資訊，且於主管機關要求提供時，不得規避妨礙或拒絕？
- (A) 3
 - (B) 5
 - (C) 6
 - (D) 12
- C 18. 有關廠房作業區之照明設備，下列何者錯誤？
- (A) 一般作業區面應保持 110m 燭光以上
 - (B) 管制作業區之作業面應保持 220m 燭光以上
 - (C) 檢查作業檯面應保持 500m 燭光以上
 - (D) 所使用之光源應不致於改變食品之顏色
- B 19. 列何者不屬於環境荷爾蒙化學物質？
- (A) 壬基苯酚
 - (B) 有機磷劑
 - (C) 多氯聯苯
 - (D) 戴奧辛
- C 20. 應置衛生主管人員之食品製造類別，尚未包括下列何者？
- (A) 乳品製造業
 - (B) 冷凍食品製造業
 - (C) 澱粉製造業者
 - (D) 健康食品製造業
- B 21. 下列何者是法定的著色劑？
- (A) 食用紅色 102 號
 - (B) 銅葉綠素
 - (C) 食用綠色 5 號
 - (D) 番茄紅素

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 5 頁 · 共 15 頁

B 22. 下列關於河豚毒素之敘述何者錯誤？

- (A) 河豚毒素主要集中於肝臟及雌性河豚之生殖腺
- (B) 河豚毒素對熱不穩定，易受強酸、強鹼破壞
- (C) 避免河豚中毒要慎選嚴格遵守相關法規的商店
- (D) 河豚毒素會直接與神經細胞作用，抑制乙醯膽鹼之正常作用

D 23. 下列各項食物中毒中，何者不是神經性食物中毒型態？

- (A) 河魴中毒
- (B) 西施舌中毒
- (C) 肉毒桿菌中毒
- (D) 金黃色葡萄球菌中毒

D 24. 依據食品安全衛生管理法第四條，中央主管機關應建構風險評估及諮議體系，下列何者未含在內？

- (A) 食品風險評估諮議會
- (B) 基因改造食品諮議會
- (C) 食品衛生安全與營養諮議會
- (D) 牛海綿狀腦病食品安全諮議會

A 25. 有關食品工廠供水設施之規定，下列何者錯誤？

- (A) 與食品直接接觸及清洗食品設備之用水或冰塊，可使用乾淨的地下水源的水
- (B) 應有足夠的水量及供水設施
- (C) 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應具汙穢場所、化糞池等污染於 3 m 以上
- (D) 飲用水和非飲用水之管路系統應完全分離，出水口應明顯區分。

D 26. 有關食品業者之檢驗及量測管制，下列規定何者錯誤？

- (A) 設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關檢驗工作
- (B) 衛生管理相關檢驗工作，得委託具公信力的研究或檢驗機構辦理
- (C) 測定、控制或紀錄之測量氣或記錄儀，要定期校正其準確性
- (D) 微生物檢驗可一併設於一般檢驗場所內，無須隔離

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 6 頁 · 共 15 頁

- D 27. 魚類比禽畜肉品較易腐敗與變質的因素，下列何者正確？(1)魚體本身酵素作用低 (2)魚肉結締組織多、肌纖維短 (3)魚類表皮較薄，鱗片易脫落 (4)魚之皮膚與鰓容易附著細菌
- (A) (1)(2)
(B) (2)(3)
(C) (2)(4)
(D) (3)(4)
- D 28. 在市售包子、饅頭製作過程中，最可能使用到的食品機械為下列哪兩種？ a. 雙重鍋 b. 熱風乾燥機 c. 瓦斯蒸箱 d. 發酵箱
- (A) ab
(B) ac
(C) bd
(D) cd
- D 29. 有關調氣貯藏法 (Controlled atmosphere storage; CA) 的敘述，下列哪二項正確？ a. 可用於水果類的催熟作用 b. 無法抑制黴菌的生長 c. 主要是抑制果蔬的呼吸作用 d. 氣體改變的條件為 CO_2 濃度提高至 2-5% · O_2 濃度降至 3-5%
- (A) ab
(B) ac
(C) bd
(D) cd
- A 30. 有關新鮮牛乳與其變敗之敘述，下列何者正確？
- (A) 乳脂肪被水解而產生丁酸，稱為丁酸酸敗
(B) 新鮮牛乳的酸度應於 0.2-0.4% 之間
(C) 將等量的 70% 酒精加入新鮮牛乳中則會產生凝固
(D) 新鮮牛乳的 pH 值應小於 6.4
- A 31. 下列何者不是膳食纖維？
- (A) 肝醣
(B) 纖維素
(C) 三仙膠
(D) 洋菜膠

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 7 頁 · 共 15 頁

- D 32. 下列何種波長適用於分光光度計，但不適用於光電比色計？
- (A) 630 nm
 - (B) 530 nm
 - (C) 430 nm
 - (D) 330 nm
- B 33. 要了解油脂酸敗的程度，通常分析其：
- (A) pH 值
 - (B) 過氧化價
 - (C) 碘價
 - (D) 皂化價
- C 34. 下列何者為貝類主要的鮮味成分？
- (A) 麩胺酸鈉 (monosodium glutamate)
 - (B) 5-次黃嘌呤核苷酸 (5-inosinic monophosphate)
 - (C) 琥珀酸鈉 (sodium succinate)
 - (D) 5-鳥糞嘌呤核苷酸 (5-guanosine monophosphate)
- D 35. 以凱氏氮定量法測定食品中的蛋白質含量時，在消化分解過程中所用的酸為何？
- (A) 甲酸
 - (B) 硝酸
 - (C) 鹽酸
 - (D) 硫酸
- C 36. 凱氏 (Kjeldahl) 全氮定量法中，加入濃硫酸並且加熱使試樣分解時亦加入硫酸銅，此硫酸銅加入之主要目的為：
- (A) 當指示劑用
 - (B) 提高沸點
 - (C) 當催化劑用
 - (D) 當添加劑用
- A 37. 有關糯米和粳米的澱粉性質之敘述，下列何者為非？
- (A) 糯米澱粉溶液與碘作用呈藍色
 - (B) 粳米澱粉中支鏈澱粉 (amylopectin) 的含量大於直鏈澱粉 (amylose)
 - (C) 糯米之支鏈澱粉含量大於粳米之支鏈澱粉含量
 - (D) 糊化後之糯米澱粉的粘性大於糊化後之粳米澱粉的粘性

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 8 頁 · 共 15 頁

- C 38. 有關油脂萃取與純化之敘述，下列何者為非？
- (A) 精製過程常以苛性鈉去除油脂中的游離脂肪酸
 - (B) 冬化是將油脂置於 5 °C 下至結晶析出後，再行過濾
 - (C) 以壓榨法進行油脂萃取，最符合經濟原則
 - (D) 一般常用漂白土或活性碳來吸附油脂中之色素
- D 39. 下列有關等溫吸濕曲線的敘述，何者正確？
- (A) 等溫吸濕曲線一般都呈 S 形曲線
 - (B) 食品種類不同，其等溫吸濕曲線卻相同
 - (C) 以水活性為縱軸，以食品水分含量為橫軸
 - (D) 對食品的乾燥脫水及儲藏具重要參考價值
- A 40. 下列有關維生素 A 的敘述，何者有誤？
- (A) 維生素 A 是飽和的碳氫化合物
 - (B) 天然維生素 A 主要存在於動物食品中
 - (C) 植物中所含的類胡蘿蔔素可以轉換成維生素 A
 - (D) 光照可以加速維生素 A 的氧化
- C 41. 下列有關各種果膠質的敘述，何者有誤？
- (A) 在未成熟的蔬果中存在的是原果膠質 (protopectin)
 - (B) 果膠酯酸 (pectinic acid) 是原果膠質受原果膠酶 (protopectinase) 作用生成的
 - (C) 果醬是利用低甲氧基果膠在酸性條件下，糖濃度 50% 以上所產生的凝膠反應所製得的產品
 - (D) 果膠質 (pectin) 屬於異質多醣
- B 42. 下列何者不是常使用於氣相層析儀的偵測器？
- (A) 熱傳導偵測器 (thermal conductivity detector)
 - (B) 折射率偵測器 (refractive index detector)
 - (C) 焰式游離偵測器 (flame ionization detector)
 - (D) 電子捕獲偵測器 (electron capture detector)
- D 43. 有關油脂皂化反應的敘述，下列何者正確？
- (A) 油脂其組成之脂肪酸的分子量愈大，皂化價愈高
 - (B) 只有植物性油脂可進行皂化反應
 - (C) 油脂與氫氧化鉀反應前需先經脂肪水解酶作用釋出脂肪酸
 - (D) 產生的脂肪酸鈉鹽或鉀鹽俗稱肥皂

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 9 頁 · 共 15 頁

- C 44. 質譜分析首要步驟為試樣之離子化，下列哪一種離子化的方法，最適合用於蛋白質、核酸等水溶性之生化大分子？
- (A) 化學離子化法 (chemical ionization)
 - (B) 快速原子撞擊法 (fast atom bombardment)
 - (C) 電噴灑離子化法 (electrospray ionization)
 - (D) 感應偶合電漿法 (inductively coupled plasma)
- C 45. 利用凱式氮定量法進行蛋白質含量分析，請問在計算樣品總氮量時，1 毫升 0.1N NaOH 溶液約相當於多少公克的胺基態氮？
- (A) 0.00014
 - (B) 0.0007
 - (C) 0.0014
 - (D) 0.014
- C 46. 下列有關食品揮發性鹽基態氮 (VBN) 測定試驗的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 以稀鹽酸溶液滴定硼酸銨
 - (B) 使用三氯醋酸 (TCA) 進行樣品檢液之製備
 - (C) 康威氏皿外室置放檢液與硼酸吸收液
 - (D) 硼酸吸收揮發性氨氣後成為硼酸銨
- D 47. 下列何者不屬於低酸性食品？
- (A) 果汁
 - (B) 泡菜
 - (C) 果醬
 - (D) 牛肉
- C 48. 在魚漿加工過程下，有關凝膠結構崩解的最佳溫度範圍為：
- (A) 41~50°C
 - (B) 51~60°C
 - (C) 61~70°C
 - (D) 71~80°C

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 10 頁 · 共 15 頁

- A 49. 下列何種方法可以有效防止蜜柑罐頭液汁產生白色混濁之現象？
- (A) 可添加甲基纖維素
 - (B) 增加鹼液濃度
 - (C) 減少漂水時間
 - (D) 使用未熟果實
- A 50. 下列何種食品添加物可使用於麵包製品，來延長保存期限？
- (A) 丙酸鈣
 - (B) 苯甲酸鉀
 - (C) 去水醋酸
 - (D) 己二烯酸鉀
- B 51. 在恆溫下，依食品水分之去吸附 (desorption) 與再吸收 (resorption) 曲線的關係，下列敘述何者正確？
- (A) 於一定水分含量下的水活性值，去吸附 > 再吸收
 - (B) 於一定水活性 (A_w) 下的水分含量值，去吸附 > 再吸收
 - (C) 於一定水活性 (A_w) 下的水分含量值，去吸附 < 再吸收
 - (D) 於一定水活性 (A_w) 下的水分含量值，去吸附 = 再吸收
- B 52. 有關肉質保水性的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 等電點保水性最差
 - (B) 僵直時期的保水性會增加
 - (C) 添加磷酸鹽，可增加肉質的保水性
 - (D) 若肉質的保水性增加，則肉質的嫩度也會增加
- A 53. 有關以熱風乾燥法製備鳳梨果乾時，下列對於果乾表面產生硬化 (case hardening) 現象的敘述，下列何者正確？
- (A) 大多發生在減率乾燥期
 - (B) 大多發生在恆率乾燥期
 - (C) 水分在表面蒸發較慢所致
 - (D) 水分在內部擴散太快所致

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 11 頁，共 15 頁

- C 54. 食品表面之水分昇華後，會造成冷凍水產品凍燒 (freezer burn) 的現象，與下列何種反應無關？
- (A) 脫水
 - (B) 油脂氧化
 - (C) 酵素性褐變反應
 - (D) 梅納反應
- D 55. 能在蜜餞等中度水活性食品中生長的，為下列何種微生物？
- (A) 金黃色葡萄球菌
 - (B) 大腸桿菌
 - (C) 啤酒酵母菌
 - (D) 黴菌
- C 56. 下列何種發酵豆類製品，所使用發酵之麴菌種類與其他的產品不同？
- (A) 醬油
 - (B) 味噌
 - (C) 豆腐乳
 - (D) 豆瓣醬
- D 57. 下列何者係利用膨發技術所製成的米製品？
- (A) 即時飯
 - (B) 米苔目
 - (C) 米粉絲
 - (D) 米果
- D 58. 某肉製品的主要製作流程如下：原料肉→細切乳化→抽真空→充填、分節→乾燥、煙燻→水煮→成品，下列何者為該肉製品？
- (A) 中式香腸
 - (B) 貢丸
 - (C) 臘肉
 - (D) 法蘭克福香腸

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 12 頁，共 15 頁

- C 59. 在食品工業中，若要果汁澄清，應採用下列何種酵素？
- (A) 澱粉酶
 - (B) 乳糖酶
 - (C) 果膠酶
 - (D) 轉化酶
- D 60. 有關食品保藏方法 - 冷殺菌 (cold sterilization) 的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 又稱為輻射照射
 - (B) 可防止馬鈴薯發芽
 - (C) 可抑制穀物之昆蟲生長
 - (D) 會增加酵素之活性
- C 61. 下列何者是水梨削皮後，在室溫放置容易變色的原因？
- (A) 油脂氧化
 - (B) 梅納反應
 - (C) 酵素性褐變
 - (D) 非酵素性褐變
- B 62. 菠菜因含有下列何種物質而使鈣質形成沉澱，而阻礙鈣質吸收？
- (A) 乳酸
 - (B) 草酸
 - (C) 檸檬酸
 - (D) 醋酸
- D 63. 薄膜分離操作時，下列何者應該可通過逆滲透 (Reverse Osmosis) 膜？
- (A) 膠原蛋白
 - (B) 明膠
 - (C) 乳清蛋白
 - (D) 水
- B 64. 水煮後的粉圓，置於冷藏庫中會發生組織變硬的現象，主要是因為澱粉發生何種反應？
- (A) 氧化
 - (B) 回凝
 - (C) 糊化
 - (D) 水解

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 13 頁，共 15 頁

- A 65. 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
- D 66. 草莓果醬之加工，以百分之 85 成熟度的草莓果實打碎加熱加糖熬煮冷卻後，會形成凝膠狀態，是因含有下列那種物質？
- (A) 蛋白質
 - (B) 酵素
 - (C) 澱粉
 - (D) 果膠
- A 67. 目前食品加工使用殺菌軟袋 (retort pouch) 最好的包裝材料應是？
- (A) 鋁箔積層
 - (B) 玻璃紙
 - (C) 聚丙烯 (PP)
 - (D) 尼龍積層
- C 68. 決定冷凍速率因素很多，下列何種不屬於非食品組成分的影響因子？
- (A) 食品的厚度
 - (B) 冷媒循環速度
 - (C) 食品成分均勻度
 - (D) 冷媒的冷凍能力
- D 69. 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

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 14 頁，共 15 頁

- D 70. 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
- D 71. 有關澱粉的糊化與老化之敘述何者不正確？
- (A) 粉圓低溫儲存時質地變硬為澱粉老化現象
 - (B) 高濃度的糖降低澱粉糊化的速度
 - (C) 在玉米澱粉糊化過程，加入少量脂肪可降低達到最大黏度的溫度
 - (D) 在低 pH 值時澱粉發生水解，可有效促進澱粉糊化的黏度峰值
- A 72. 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
- D 73. 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
- C 74. 利用強鹼與油脂作用將油脂降解的過程稱為：
- (A) 異構化
 - (B) 交酯化
 - (C) 皂化
 - (D) 轉化
- 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

109 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：109 年 10 月 31 日 10:45~12:00

第 15 頁 · 共 15 頁

- C 76. 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
- C 77. 在危害分析與重要點管制措施(HACCP)中發生 CCP 失控時之矯正措施不包括下列何者？
- (A) 在生產過程偏離管制界限時用來決定不合格產品之處理
 - (B) 確保 CCP 在控制之下紀錄所採取的各種矯正行動
 - (C) 所建立之矯正措施於 HACCP 計畫中不需要予以書面化
 - (D) 在生產過程偏離管制界限時用來矯正偏離原因
- B 78. 下列有關 TQF 管理技術規範中品質管制之敘述，何者不正確？
- (A) 工廠應制定品質管制標準書，由品管部門主辦
 - (B) 應建立供應商比價辦法
 - (C) 原材料之品質管制應詳定原料及包裝材料之品質規格
 - (D) 每批原料(添加物)須經品管檢查合格後，方可進廠使用，並可追溯來源
- C 79. 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
- D 80. 食品販賣業者之良好衛生規範準則，下列何者不正確？
- (A) 應設有衛生管理專責人員
 - (B) 食品之熱藏，溫度應保持在 60°C 以上
 - (C) 販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上
 - (D) 冷凍食品之中心溫度應保持在零下 10°C 以下

以下空白