

099 年度 09200 食品檢驗分析丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (1) 一般無菌箱之滅菌通常使用①0.1%②0.2%③0.3%④0.5% 之昇汞水溶液。
2. (1) 測定油脂酸價時所使用的 KOH 要溶於①酒精②水③乙醚④正己烷。
3. (4) 在克氏定氮法分解樣品時所使用的酸是①鹽酸②硝酸③醋酸④硫酸。
4. (2) 食品中粗脂肪是指可溶於①甲醇②乙醚③丙酮④丁烷 之油溶性成份。
5. (3) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②清潔劑③食品用洗滌劑④強酸。
6. (1) 下列何者是豬屠體最軟的部位①小里肌②腹脇肉③後腿肉④前腿肉。
7. (1) 海帶、紫菜具有特殊的①鮮味②酸味③苦味④澀味。
8. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
9. (2) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 A②維生素 B③維生素 D④維生素 E 。
10. (4) 下列何種油脂之膽固醇含量最高①黃豆油②花生油③棕櫚油④豬油。
11. (3) 在控制溫度和濕度之下，保持一段時間使牛肉增進嫩度和風味的處理，稱為①催化②發酵③熟成④回溫。
12. (4) 10 克的食鹽加入 100 毫升的蒸餾水，其濃度為①大於 1%②1%③0.1%④介於 9 與 10% 間。
13. (4) 下列何者不是使用於粗脂肪萃取的溶劑①乙醚②石油醚③正己烷④苯。
14. (3) 錶玻璃可用於下列何種操作①攪拌②沈澱③昇華結晶④過濾。
15. (4) 如糖、動物膠、牛乳等培養基，為免破壞培養基成分時宜採用下列何種滅菌法①乾熱滅菌法②煮沸滅菌法③低溫滅菌法④常壓滅菌法。
16. (3) 機器皮帶運轉的動作為①轉動②往復運動③直線運動④切割動作。
17. (1) 電動天平應維持水平，其檢查頻率應為①每次使用②每天③每週④每月 檢查一次。
18. (1) 下列何者不是食品檢驗中過濾常用的器具①紗布②玻璃濾堦③部氏漏斗④玻璃漏斗。
19. (3) 衛生的餐具係指①以 1%Azaure A 檢測 ABS 呈藍色②碘液呈藍紫色③無任何成份殘留④大腸桿菌在 10^2 以下。
20. (3) 餐具不包含①刀、叉②免洗餐具③電鍋④盤、碟。
21. (1) 操作離心機時，相對位置之兩支離心管必須平衡其①重量②體積③溫度④溶液高度。
22. (1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
23. (4) 製造、加工、調配食品之場所①可養牲畜②可居住③可養牲畜亦可居住④不可養牲畜亦不可居住。
24. (2) 每升溶液中所含濃度的莫耳數稱為①重量百分率濃度②容積莫耳濃度③重量莫耳濃度④當量濃度。
25. (1) 食品罐頭液汁糖度之測定應使用多少刻度之糖度計(Brix 比重計)①0.5②1.0③1.5④2.0。
26. (3) 使用硝酸銀滴定法定量含鹽量時，硝酸銀的適當濃度為①2.0N②1.0N③0.1N④不必限制。
27. (2) 水分測定方法中何者使用的加熱溫度最低？①常壓加熱法②減壓加熱法③紅外線加熱法④溶劑蒸餾法。
28. (4) 使用分液漏斗時，振盪萃取後必須打開活塞使之洩氣，其方向應朝①上方②左或右方③正前方④左前斜上或右前斜上。
29. (1) 氣室完整，深度不超過 3 公釐，無氣泡；蛋白濃厚，無異物；蛋黃固定稍動，輪廓模糊，胚盤無發育的蛋，稱為①特級蛋②甲級蛋③乙級蛋④劣級蛋。

30. (3) 水質總硬度測定中常用之 EBT 指示劑與金屬離子結合時呈現之顏色為①藍色②綠色③紅色④黑色。
31. (3) 舌頭表面的粘質蛋白因外在因素影響，而產生凝固現象，此時感覺的味道是①酸味②甜味③澀味④辣味。
32. (1) 餐廳使用之碗盤如滴上 sudan III 會呈現藍紫色表示有①脂質②ABS 洗劑③蛋白質④澱粉 殘留。
33. (2) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？①打開看內容物②看有效日期及外觀③憑感覺④看商標。
34. (4) 下列何種玻璃器具在定量分析時，可提供最精確容積？①量筒②刻度吸管③三角瓶④定量瓶。
35. (1) 食鹽帶有鈣、鎂等離子時會呈①弱苦味②淡酸味③澀味④無味。
36. (1) 品評的最適時間是①午餐前一小時②午餐後一小時③吃過點心半小時④午睡後半小時內。
37. (2) 欲配製 0.2N 之硫酸溶液 500ml，試問需比重 1.82，98% 之濃硫酸（分子量 98g/mole）若干？
①5.50ml②2.75ml③11.0ml④22.0ml。
38. (1) 普通使用 0.1% 昇汞水溶液為提高其安定性，可添加①食鹽②硫酸③砂糖④酒精。
39. (1) 試管以直接加熱法加熱時，試管內之液體應在試管長度的①1/5 以下②1/4 以下③1/3 以下④1/2 以下。
40. (1) 製備氫氧化鈉標準溶液，一般常用的濃度為①0.1 N②0.5 N③1 N④視情況而定。
41. (3) 培養細菌之培養基，其 pH 值大多為①3②5③7④9。
42. (3) 水的總硬度是指水中的①鈣離子②鎂離子③鈣離子與鎂離子④鐵離子。
43. (4) 下列那一項不會影響品評的結果？①品評員健康②品評員心理③品評的時間④品評員學歷。
44. (1) 細菌增殖最常見的方式是①分裂生殖②有性生殖③出芽生殖④交配生殖。
45. (4) 當騎碼式化學天秤的兩個秤盤均空著並達平衡位置時，此點稱為①零點②休止點③平衡點④原點。
46. (1) 利用紅外線水分計測定樣品水分時，一般取樣量為①5 克②10 克③15 克④20 克。
47. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
48. (4) 下列何者為允許可使用之人工食用紅色素？①食用紅色三號②食用紅色四號③食用紅色五號④食用紅色六號。
49. (2) 與飲水有關之食物中毒是①腸炎弧菌②病原性大腸菌③葡萄球菌④沙門氏菌。
50. (3) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所①高溫、陽光直射②高溫、潮溼③陰冷、乾燥④高溫、乾燥。
51. (4) 水果類在採收後，為保持鮮度，可採用的處理方式為①塗臘②化學藥劑前處理③預冷④所列選項答案皆可。
52. (4) 檢驗餐具是否有大腸桿菌殘留時，所使用之玻璃用具之滅菌，其內部中心溫度需達①140②150③160④170 °C 以上，並維持該溫度 1 小時以上。
53. (1) 以蒸餾法測定水分時，可使用的溶劑為①二甲苯②乙醇③丙酮④丁烷。
54. (3) 酵母菌最常用①分裂生殖②有性生殖③出芽生殖④交配生殖。
55. (3) 水分測定方法中何者不需加熱①常壓乾燥法②減壓乾燥法③karl Fisher's 法④紅外線。
56. (3) 下列何者鏡檢方法適用於活菌體觀察①草蘭氏染色②陰性染色③懸滴法④鞭毛染色。
57. (4) 貯存過久的稻穀，不常產生的現象為①霉味②蟲害③發芽④pH 值上升。
58. (1) 王水是由下列何種試劑配製① HNO_3 , HCl ② H_2SO_4 , HCl ③ H_2SO_4 , HNO_3 ④ HNO_3 , HClO_4 。
59. (2) 濃度 2N 的硫酸溶液與下列何者濃度相等① 4 M H_2SO_4 ② 1 M H_2SO_4 ③ 0.1 M H_2SO_4 ④ 6 M H_2SO_4 。
60. (1) 塞好棉花之試管的滅菌方法為①乾熱滅菌②濕熱滅菌③化學藥劑滅菌④紫外線燈滅菌。
61. (2) 下列何者為常被加入食品中，當作乳化劑使用？①蒜頭②蛋黃③醬油④鹽。

62. (4) 罐頭打檢主要目的為檢查①罐蓋硬度②罐蓋材質③罐頭固形物含量④氣體膨脹罐。
63. (4) 殘氯測定方法中 O-tolidine 與水中殘氯分子反應所呈現之顏色應為①藍綠色②紫紅色③深黑色④黃褐色。
64. (1) 清潔劑 ABS 是屬於①陰離子界面活性劑②陽離子界面活性劑③中性界面活性劑④非屬界面活性劑。
65. (4) 40 克的氫氧化鈉溶於 1 公升的蒸餾水，其濃度為①0.4M②1 N③0.1 N④介於 0.9 與 1M 間。
66. (1) 玻璃器皿洗滌用之清潔液由何種試藥配置而成① $K_2Cr_2O_7$, H_2SO_4 ② K_2CrO_4 , HCl ③ K_2CrO_4 , H_2SO_4 ④ $K_2Cr_2O_7$, HCl 。
67. (2) 褐變反應可分為酵素性和非酵素性兩種，下列何者屬酵素性①梅納反應②酚化合物氧化③焦糖化反應④抗壞血酸氧化。
68. (2) 配製鹽酸溶液最常用的溶劑為①自來水②蒸餾水③95%酒精④去離子水。
69. (4) 滅菌條件與欲滅菌物質之 pH 有關，下列何種 pH 值之培養基須以 121°C 加熱滅菌 15~20 分鐘①4②5③6④7。
70. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是：①生產線減縮②遷廠③無正當理由曠工一日④無正當理由連續曠工三日以上。
71. (3) 利用糖度比重計測定液體糖度時，眼睛比液面之高度應①稍高兩公分②稍低兩公分③一樣高④不影響。
72. (3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
73. (1) 一般乾式物鏡之折射係數(n)為 1 時是指下列何者之折射係數①空氣②水③洋杉油④沙拉油。
74. (3) 使用離心機最須注意它的①廠牌②製造日期③離心管之平衡④速度 以策安全。
75. (1) 以視覺所做的評價的總稱，在官能檢查上稱為①外觀②氣味③味道④組織。
76. (3) 污罐是指用布能輕易擦去，而不致留有傷痕者不得超過①3%②4%③5%④6%。
77. (2) 外銷冷凍豬肉，主要檢驗下列何種殘餘量？①殺蟲劑②磺胺劑③殺菌劑④多氯聯苯。
78. (2) 做粗蛋白定量時，各類食品其氮係數大約在①3~5②5~7③7~9④1~3。
79. (1) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不影響照明③不阻礙出入口④不超過最大安全負荷。
80. (3) 下列何者不與測水份含量無關？①紅外線②甲苯③水活性④真空。