

系級	科目	授課教師	考試日期	學號	姓名
保三	食品科技概論	鄭心嫻	90年1月11日第3節		

※①請注意本試題共 4 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

教務處公佈專用

一、選擇題 (有複選題)80%

- () 1. 食用油要精製之理由①減少油脂酸敗②除去蛋白質③增加產品價格。
- () 2. 含多量水分的油脂則精製時添加①食鹽②硫酸鈉③活性炭。
- () 3. 現代化的油脂工廠精製油在過濾時大都使用①壓濾器②木炭③麻布。
- () 4. 以下何種方法可將固體、液體分離①過濾法②加熱法③離心法。
- () 5. 精製油加熱目的①殺菌②蛋白質凝固沉澱③脂質溶解。
- () 6. 化學精製食用油常用吸附法主要功能①脫色②除去蛋白質③脫臭。
- () 7. 化學精製食用油常用硫酸法主要功能①脫色②除去蛋白質③脫臭。
- () 8. 當食用油在精製過程產生游離脂肪酸時則用下列何法去除①加石灰水
②加碳酸鈉③加熱。
- () 9. 如何處理食用油在精製過程中產生之皂腳①沉澱除去②作為粗製肥皂
③作為飼料。
- () 10. 棕櫚油、蜜蠟等固體脂要脫色時用以下何種方法①加熱法②吸附法
③氧化法。
- () 11. 精製油時要如何注意不與氧接觸①不要長時間與空氣接觸②抽真空
③將油中水氣全部除去。
- () 12. 植物油脂在新鮮狀態無臭味，但在精製過程要脫臭，原因是①用酸性
白土精製時產生臭味②因除去蛋白質產生臭味③因加熱產生臭味。
- () 13. 精製油脫臭用蒸汽噴入油脂原理是①增加臭味的揮發性②臭味溶在水
中③臭味隨熱分解。
- () 14. 油脂脫臭需①在減壓下進行②使用氮氣③用二氧化碳。
- () 15. 食用油脂脫臭過程次序是①加熱→脫氣→蒸餾→急速冷卻
②油料的脫氣→加熱→蒸餾→急速冷卻
③蒸餾→加熱→脫氣→急速冷卻
- () 16. 食用油脂碳酸鈉法中加鹼次數是①2次②3次③4次。
- () 17. 當精製食油時產生皂化物，加溫升到 94°C 原因是①稀釋皂化物
②防止鹽溶 ③防止鹽析。
- () 18. 精製油水份要除去，產品仍含水份① 5%② 0.5%③ 0.05%。
- () 19. 冬化是指精製油在以下那一溫度下進行過濾或離心①10°C②0°C
③-10°C。
- () 20. 精製油可以作為①油炸油②沙拉油③酥油。
- () 21. 食用硬化油的溶點在①20-26°C②26-30°C③30-36°C
- () 22. 強化人造乳酪油脂量①80.0%以上②80.0%以下③75.0%以上。

系級	科目	授課教師	考試日期	學號	姓名
保二	食品科技概論		90年1月11日第3節		

*①請注意本試題共 4 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

教務處公佈專用

- () 23.強化人造乳酪氣體含量①20mL/100g 以下②20mL/100g 以上③0。
- () 24.人造乳酪是①W/O②O/W③兩者皆是。
- () 25.人造乳酪是含水分①15-17%②20%③30%。
- () 26.以下何產品使用澱粉糊製造①蛋黃醬②沙拉醬③硬化油。
- () 27.粉末狀的油脂為防止油脂氧化①儲存在氮氣中②用蛋白質及碳水化合物當被膜③製造時在真空下。
- () 28.紅豆適合用來製造餡，主要是其澱粉糊化溫度在①62°C ②72°C ③82°C
- () 29.大豆蛋白質含量為①35-40%②20-30%③50-60%。
- () 30.豆乳有大豆臭味因大豆中有①較多的油脂②脂肪加氧酶(lipoxygenase) ③較多的蛋白質。
- () 31.可使豆乳凝固為豆腐是①氯化鎂②硫酸鎂③葡萄糖酸-δ-內酯。
- () 32.盒裝豆腐是加入以下何種凝固劑①氯化鎂②硫酸鎂③葡萄糖酸-δ-內酯。
- () 33.盒裝豆腐與傳統豆腐最大差別在①增加營養成份②使用的凝固劑③蛋白質含量高。
- () 34.用大豆製豆乳時要剝皮的原因是①除去夾雜物②縮短浸水時間③豆皮會影響豆乳風味。
- () 35.凍豆腐是除去水份之豆腐，用以下何種方法減少水份①反覆冷凍 ②減壓濃縮 ③加熱蒸發水份。
- () 36.凍豆腐蛋白質含量①20%②30%③50%。
- () 37.乾豆乳皮含脂肪①10%②20%③28%。
- () 38.濃縮大豆蛋白質之蛋白質含量是①60%②70%③90%。
- () 39.分離大豆蛋白質之蛋白質含量是①60%②70%③90%。
- () 40.可用來紡絲加工為纖維狀大豆蛋白原料是①分離大豆蛋白質②濃縮大豆蛋白質③脫脂大豆蛋白粉。
- () 41.以下何者不是大豆發酵食品①天貝②納豆③豆芽。
- () 42.納豆製品約為原料的①1倍②2倍③3倍。
- () 43.紅豆澱粉糊化溫度高易被以下何種成份包圍①凝固蛋白質②糊化的澱粉 ③溶解的蛋白質。
- () 44.用紅豆製豆沙則第一次沸騰後要降溫至 50°C 以下原因①易除去單寧 ②易除去皂甘③易壓碎。
- () 45.羊羹中成份有①洋菜②豆沙③砂糖。
- () 46.花生醬加乳化劑之原因①增加製品硬度②防止油脂分離③防止蛋白質凝固。
- () 47.以下何者是塊莖①甘藷②茼蒿薯③樹薯。

系 級	科 目	授 課 教 師	考 試 日 期	學 號	姓 名
保二	食料科技概論		90年1月11日第5節		

*①請注意本試題共 4 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

教務處公佈專用

- () 48.高果糖糖漿原料是①玉米澱粉②米澱粉③小麥澱粉。
- () 49.製造馬鈴薯片爲了防止褐變其還原糖量①要少②要多③無關。
- () 50.市場上之馬鈴薯片製成是由①馬鈴薯粉②馬鈴薯切片③以上兩者皆有。
- () 51.蒟蒻碳水化合物主成份是①glucomannan②glucose③mannose。
- () 52.蒟蒻粉可吸水份①10-20倍②21-30倍③30-40倍。
- () 53.屬地上澱粉是①甘藷②玉米③小麥。
- () 54.地上澱粉製造時加亞硫酸水原因①外皮易剝去②防止長時間浸泡雜菌生長③防止褐變。
- () 55.以下何者澱粉粒徑最小①玉米②小麥③米。
- () 56.澱粉加水加熱會吸水膨潤呈黏性，此過程稱①黏度②糊化溫度③糊化。
- () 57.澱粉與蛋白質分離方法有①離心機分離法②自然沉降法③加熱。
- () 58.單位面積作物中澱粉收量最大①甘藷②樹薯③玉米。
- () 59.小麥澱粉製法與其他作物不同是因①蛋白質種類不同②易產生麵筋 ③黏度高。
- () 60.西谷澱粉特色①老化性高②容易凝膠化③易白濁化
- () 61.修飾澱粉可①賦予新特性②增量劑③作食品品質改良劑。
- () 62.砂糖當作甜味料使用最大優點之一是①甜度不因溫度變化②甜味會隨溫度不同而改變③非常甜。
- () 63.以下何者有異構物①蔗糖②砂糖③葡萄糖。
- () 64.在 100°C 時 100g 水最多可溶砂糖①200g②300g③480g。
- () 65.以下何者硬度最大①糖霜泥②太妃糖③水果糖。
- () 66.糕餅加砂糖有濕潤性因①使自由水變爲結合水②使結合水變爲自由水 ③增加自由水量。
- () 67.濃厚的砂糖溶液具①防腐性②高滲透性③對微生物的繁殖有抑制效果。
- () 68.以下何者爲非還原糖①蔗糖②砂糖③果糖。
- () 69.稀薄砂糖溶液有①防腐性②發酵性③增黏性。
- () 70.甜菜糖的製造不用壓榨法原因是①甜菜是根部②甜菜汁液含強力氧化酶 ③甜菜不易壓碎。
- () 71.山梨糖醇特性①耐熱性②耐酸性③不會褐變。
- () 72.果汁製造時最易損失的是①維生素 E②維生素 A③維生素 C。
- () 73.水果及蔬菜在加工過程中用 blanding(殺菁)原因是①使氧化酶失去活性 ②減少維生素 C 損失③低溫殺菌。
- () 74.水果及蔬菜加工時保持維生素 C 安定之 pH 呈①酸性②鹼性③中性。
- () 75.水果及蔬菜在加工過程中對以下何者要避免①氧氣②長時間高溫 ③接觸銅離子。

私立臺北醫學院 89 學年度第 1 學期 ~~期中~~ ~~期末~~ 考試 (試) 命題紙

系級	科目	授課教師	考試日期	學號	姓名
保二	食品科技概論		90年1月11日第3節		

※①請注意本試題共 6 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

- () 76. 草莓、櫻桃、蘋果加工時應避免使用①鐵器②銅器③錫器。
- () 77. 製造蕃茄醬時用器皿①法瑯②不銹鋼③鐵器。
- () 78. 葉綠素遇有機酸會變色因酸中氫取代葉綠素中①銅②鎂③錳。
- () 79. 使葉綠素變化的有①光線②氧氣③有機酸。
- () 80. 保持葉綠素綠色可用①在微鹼食鹽水煮沸②在加碳酸氫鈉之食鹽水煮沸
 ③在微酸食鹽煮沸。

二、簡答題 20%

1. 水果及蔬菜加工方法有那九種? (5%)

2. 解釋「水活性」之定義及在加工上之用途。(3%)

3. 何謂 shelf life? (2%)

4. 為何製造果汁要有「脫氣」之過程? (3%)

5. 寫出 RO 及 UF 之全名、原理、在食品加工上之功能及限制 (7%)

教務處
公佈專用