

## 臺北醫學大學九十學年度第一學期期末考試題紙

| 系  | 級 | 科      | 目 | 授課教師 | 考 試 日 期     | 學 號 | 姓 名 |
|----|---|--------|---|------|-------------|-----|-----|
| 保二 |   | 食品科技概論 |   | 鄭心嫻  | 91年1月10日第3節 |     |     |

1. 請注意本試題共5張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。  
 2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

### 一、選擇題(有複選題) (33%)

1. ( ) 導致食品腐敗的原因 a. Microorganisms b. Tasteful c. Processing d. Texture
2. ( ) 以下何者不是導致食品腐敗的原因 a. Light b. Oxygen c. enzyme d. Harvest
3. ( ) 以下那一種不是冷藏之溫度 a. 4°C b. 6°C c. 10°C d. 17°C
4. ( ) 食物罐頭常用殺菌方法是 a. Pasteurization b. Commercially sterile c. Sterilization d. Blanching
5. ( ) 啤酒含有酒精，要殺菌方能保存之原因 a. 含酒精量不足以殺菌 b. 含啤酒花 c. 原料未殺菌 d. 與包裝材質有關
6. ( ) 食品經以下何種處理不易保存 a. 冷凍 b. 解凍 c. 水活性增加 d. drying
7. ( ) 以下何者是用 121°C，15 min 殺菌方法是 a. Pasteurization b. Commercially sterile c. Sterilization d. Blanching
8. ( ) 以下那一種包裝飲用水之水源有所限制 a 食品 GMP 礦泉水 b. 純水 c. 蒸餾水 d 加味水
9. ( ) 所謂 GMP 規定中一項「加熱殺菌及容器密封操作人」中人員是須 a. 隨時訓練 b. 要符合資格 c. 高中畢業 d. 有加熱殺菌經驗
10. ( ) 食品 GMP 礦泉水除菌方式 a. 不許加氯 b. 可以加氯 c. 可以餘氯 d 以上皆宜
11. ( ) 那一種包裝水須要註明水源出處 a. 食品 GMP 礦泉水 b. 純水 c. 加味水 d 以上皆宜
12. ( ) 包裝水製造時所用不銹鋼水管材質是 a. 純水 b. 食品 GMP 礦泉水 c. 加味水 d 以上皆宜
11. ( ) 將大豆油壓榨得油脂，需經過去除 a. 蛋白質 b. 游離脂肪酸 c. 非游離脂肪酸
12. ( ) 一般大豆含油脂百分率約 a. 10 b. 20 c. 50
13. ( ) 油脂之物理精製法中之加熱法主要目的 a. 蛋白質沉澱 b. 水分蒸發 c. 油脂融解
14. ( ) 食用油脂化學精製法中主要反應為脫色之方法是 a. 吸附法 b. 硫酸法 c. 加鹼法
15. ( ) 棕櫚油特別用氧化法脫色，原因是 a. 氧化或還原會破壞色素 b. 棕櫚油是液體脂 c. 棕櫚油是固體脂

## 臺北醫學大學九十學年度第一學期期末考試題紙

| 系 級  | 科 目    | 授課教師 | 考 試 日 期     | 學 號 | 姓 名 |
|--|--------|------|-------------|-----|-----|
| 保二   | 食品科技概論 | 鄭心嫻  | 91年1月10日第3節 |     |     |
| <p>1. 請注意本試題共 5 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。</p> <p>2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。</p>  |        |      |             |     |     |
| <p>16.( ) 食用油脂在精製的最後步驟，必需進行脫臭，此臭是 a.原料油本身具有 b.在精製過程產生 c. 不當之精製過程產生</p> <p>17.( ) 精製後之油脂即可作 a.沙拉油 b.油炸油 c.酥油</p> <p>18.( ) 冬化是指精製油在 7°C，3-5 天後過濾，去除部分 a.飽和脂肪酸 b. 非飽和脂肪酸 c.游離脂肪酸</p> <p>19.( ) 精製油經過冬化之後即可做 a.沙拉油 b.油炸油 c.酥油</p> <p>20.( ) 精製油中水份約含 a.5% 以下 b.0.5% 以下 c.0.05 以下</p> <p>21.( ) 食用硬化油是將高度精製油 a.完全氫化 b.不完全氫化 c.加氫氣</p> <p>22.( ) 人造乳酪與酥油最大差別 a.脂肪含量 b.食鹽含量 c.水分含量</p> <p>23.( ) 酥油原料是 a.植物性 b.動物性 c.動植物混合</p> <p>24.( ) 沙拉醬與蛋黃醬最大差別在沙拉醬加 a.澱粉 b.蛋黃 c.食醋</p> <p>25.( ) 脂肪之物理狀態不具 a.固態 b.結晶態 c.液態結晶 d.氣態</p> <p>26.( ) 有關 solid fat index, 以下何者是錯誤 a.油脂體積增加與液態脂質量成正比 b.由總體積增加量估計固態脂質與液態脂質的比率 c.受溫度的影響 d.分子間力量很弱</p> |        |      |             |     |     |
| <p>二、填充題 (30%)</p> <p>1. 魚凍結時_____成冰晶而分離，_____變性。</p> <p>2. 魚解凍時_____流出稱之_____，造成_____損失，_____劣化。</p> <p>3. 冷凍食品不易腐敗，但_____會隨儲藏時間_____而降低。是因食品表層產生_____及_____。</p> <p>4. 乾海帶表面能看出來的白粉是_____。</p> <p>5. 洋菜是由石花膠凍用_____方法除去水分而製成。</p> <p>6. 水產煉製品的製造原理_____加_____後，磨碎，使之產生_____。</p> <p>7. 海台由_____乾燥而得。</p> <p>8. 酒類是指乙醇含量在_____ % 以上的飲料。</p>   |        |      |             |     |     |
| 第( 5 之 2 )頁  |        |      |             |     |     |

## 臺北醫學大學九十學年度第一學期期末考試題紙

| 系  | 級 | 科      | 目 | 授課教師 | 考 試 日 期     | 學 號 | 姓 名 |
|----|---|--------|---|------|-------------|-----|-----|
| 保二 |   | 食品科技概論 |   | 鄭心嫻  | 91年1月10日第3節 |     |     |

1. 請注意本試題共 5 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。  
 2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

9. 酵母進行\_\_\_\_\_發酵的最適條件為 pH\_\_\_\_\_，溫度\_\_\_\_\_。
10. 製酒時所用\_\_\_\_\_菌 所生成\_\_\_\_\_酶將澱粉水解。
11. 啤酒是以\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_為主要原料。乙醇含量約在\_\_\_\_\_ %。
12. 大麥胚乳細胞主要酵素有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
13. 製米醋過程中主要有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_三個步驟。
14. 製合成醋原料是\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
15. 製味噌之麴原料有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
16. 食品工業廢水污染程度最有代表性之指標有\_\_\_\_\_及\_\_\_\_\_。
17. 製造袋裝豆腐的凝固劑是\_\_\_\_\_。
18. 製茶中「揉捻」操作目的，\_\_\_\_\_，溫度\_\_\_\_\_，溼度\_\_\_\_\_ % 以上，時間\_\_\_\_\_小時，期間氧化酵素作用使\_\_\_\_\_類氧化，\_\_\_\_\_分解。變成古銅色，最後用乾燥使發酵終止，茶成品水分\_\_\_\_\_ %。
19. 咖啡的色素成分\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_及\_\_\_\_\_，香味是\_\_\_\_\_，苦味是\_\_\_\_\_，澀味是\_\_\_\_\_。
20. 可可脂的熔點\_\_\_\_\_ °C，凝固點\_\_\_\_\_ °C。

### 三、配合題: 5 %

- |   |                        |
|---|------------------------|
| ( ) 1. <i>Micrococcus glutamicus</i>                                  | a. 納豆                  |
| ( ) 2. <i>Streptomyces olivaceus</i>                                  | b. 麩胺酸                 |
| ( ) 3. <i>Saccharomyces sake</i>                                      | c. 食醋                  |
| ( ) 4. <i>Zygosaccharomyces soja</i>                                  | d. 養樂多                 |
| ( ) 5. <i>Lactobacillus bugarius</i><br>+ <i>Streptococcus lactis</i> | e. 日本清酒                |
| ( ) 6. <i>Acetobactor aceti</i>                                       | f. 維生素 B <sub>12</sub> |
| ( ) 7. <i>Saccharomyces ellipsoideus</i>                              | g. 葡萄酒                 |
| ( ) 8. <i>Lactobacillus bugarius</i>                                  | h. 甘油                  |
| ( ) 9. <i>Aspergillus oryzae</i><br>+ <i>Saccharomyces sake</i>       | i. 醬油                  |
| ( ) 10. <i>Bacillus natto</i>   | j. 乳酸飲料                |

## 臺北醫學大學九十學年度第一學期期末考試題紙

| 系  | 級 | 科      | 目 | 授課教師 | 考 試 日 期     | 學 號 | 姓 名 |
|----|---|--------|---|------|-------------|-----|-----|
| 保二 |   | 食品科技概論 |   | 鄭心嫻  | 91年1月10日第3節 |     |     |

1. 請注意本試題共 5 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。  
 2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

### 五、簡答題 16%

1. 魚罐頭有時產生硫變色之原因？(2%)
2. 何謂 C 塗料？(2%)
3. 試述魚罐頭的一般製造程序。(4%)
4. 試述紅豆適合用來製造餡類的特徵。(2%)
5. “即溶”咖啡中“即溶”製作原理。(2%)
6. 比較紹興酒、葡萄酒、清酒、高粱酒之主要原料及乙醇含量。(4%)

## 臺北醫學大學九十學年度第一學期期末考試題紙

| 系  | 級 | 科      | 目 | 授課教師 | 考 試 日 期     | 學 | 號 | 姓 名 |
|----|---|--------|---|------|-------------|---|---|-----|
| 保二 |   | 食品科技概論 |   | 林士祥  | 91年1月10日第3節 |   |   |     |

1. 請注意本試題共 5 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場要求補齊，否則缺少部分概以零分計。  
 2. 每張試題卷務必填寫學號及姓名。

### 擠壓加工 (20%)

#### 問答

1. 試畫出一擠壓積極說明各部名稱 (10%)

2. 是舉出五種擠壓食品 (10%)