

- 26.有關咖啡因之敘述，下列何者錯誤？
- ①與茶之苦味有關
 - ②未沖泡之綠茶的咖啡因含量比同重之咖啡粉末高
 - ③沖泡後的綠茶中的咖啡因含量比咖啡高
 - ④綠茶的咖啡因含量比紅茶高
- 27.有關梅納反應之反應速率的敘述，下列何者錯誤？
- ①pH < 5 時反應速率較慢
 - ②低溫時反應速率較慢
 - ③在水活性介於 0.4~0.8 時較容易發生
 - ④在相對溼度 30%時反應速率較慢
- 28.某細菌在某溫度下殺滅一定數目的細菌所需的加熱時間是其：
- ① Z 值
 - ② D 值
 - ③ T 值
 - ④ F 值
- 29.一般黴菌、酵母菌和細菌對下列耐受性之大小順序不同者為：
- ①耐低水活性
 - ②耐高鹽性
 - ③耐高糖性
 - ④耐高酸性
- 30.下列何者不是常見的食品媒介傳染病？
- ①B 型肝炎
 - ②霍亂
 - ③傷寒
 - ④痢疾
- 31.亞麻油酸屬於何種脂肪酸？
- ① $\Delta 3$
 - ② $\Delta 6$
 - ③ $\omega-3$
 - ④ $\omega-6$
- 32.冬粉的韌性強，因為它是由何種原料製成？
- ①樹薯粉
 - ②玉米澱粉
 - ③綠豆粉
 - ④黃豆粉
- 33.酵素性褐變主要由何種酵素造成？
- ①過氧化酶
 - ②葡萄糖氧化酶
 - ③抗壞血酸氧化酶
 - ④多酚氧化酶
- 34.在培養基中生長之微生物以何階段的菌數為最多？
- ①死亡期
 - ②停滯期
 - ③對數期
 - ④誘導期
- 35.一般食品添加物的「每日容許攝取量」是以「最大無作用量」乘以何種安全係數求得？
- ①1/10~1/100
 - ②1/100~1/500
 - ③1/500~1/1000
 - ④1/1000~1/5000
- 36.下列何種反應不屬於非酵素性褐變？
- ①脂質氧化反應
 - ②梅納反應
 - ③抗壞血酸氧化反應
 - ④焦糖化反應
- 37.冷凍肉品的「凍燒」主要因何種基質之變化所引起？
- ①糖類
 - ②蛋白質
 - ③脂質
 - ④色素
- 38.何種煙燻法製品之風味較佳？
- ①溫燻法
 - ②冷燻法
 - ③熱燻法
 - ④液燻法

- 39.下列何類食品適合以放射線照射法殺滅所有微生物、害蟲？
①馬鈴薯 ②穀類 ③果實類 ④以上皆是
- 40.下列何類包裝材料不適合作為碳酸飲料的盛裝容器？
①紙 ②玻璃 ③聚酯塑膠 ④馬口鐵罐
- 41.下列何者不是定位清洗法（clean-in place）的優點？
①省時 ②省事
③可用強酸清潔劑 ④清潔劑可再循環使用
- 42.下列何者之殺菌條件與其他者不同？
①番茄漿 ②番茄泥 ③番茄糊 ④番茄醬
- 43.下列何者之殺菌條件與其他者不同？
①蜜柑罐頭 ②洋菇罐頭 ③蘆筍罐頭 ④竹筍罐頭
- 44.使用下列何種糖製造蜜餞時，糖漬時間會較短？
①乳糖 ②蔗糖 ③麥芽糖 ④葡萄糖
- 45.為不使發霉，通常將乾燥蘿蔔之水含量控制在：
①10~12% ②13~15% ③16~18% ④以上皆非
- 46.有關製造醃漬物時使用之鹽量，下列敘述何者正確？
①榨菜>鹹菜>德式酸菜>泡菜
②德式酸菜>鹹菜>泡菜>榨菜
③鹹菜>德式酸菜>榨菜>泡菜
④鹹菜>榨菜>泡菜>德式酸菜
- 47.下列原料何者不含高量澱粉？
①樹薯 ②蒟蒻薯 ③甘薯 ④馬鈴薯
- 48.蝦類因何發生黑變？
①梅納反應所致
②生成變性肌紅蛋白所致
③多酚類受氧化酶作用所致
④類胡蘿蔔素被氧化所致
- 49.有關比重計的敘述，下列何者錯誤？
①標準比重計可測出0.7~2.0範圍內之物質比重
②波美比重計可分為重液計與輕液計兩種
③錘度比重計的測定值表示含糖量的容量百分率
④酒精比重計的測定值表示酒精的容量百分率
- 50.二重捲封罐頭形成「假捲封」的可能原因為何？
①軋頭與捲輪相對高度不當
②第一捲封太弱
③軋頭與托罐盤間的壓力不足
④罐邊緣變形或到折