

臺灣菸酒股份有限公司 99 年第 2 次從業人員（相當評價職位人員）甄試試題
甄選職等／類別【代碼】：第 2 職等人員／製酒技術員【82403】

專業科目 1：食品化學

*請填寫入場通知書編號：_____

注意：①作答前須檢查答案卡、入場通知書編號、桌角號碼、應試類別是否相符，如有不同應立即請監試人員處理，否則不予計分。

②本試卷為一張單面共 40 題，每題 2.5 分，限用 2B 鉛筆在「答案卡」上作答，請選出最適當答案，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

③本項測驗不得使用電子計算機。

④答案卡務必繳回，違反者該科成績以零分計算。

【3】1.下列糖類何者的甜度最強？

- ①蔗糖 ②葡萄糖 ③果糖 ④半乳糖

【1】2.以葡萄糖為單體聚合的多醣有澱粉、肝醣、聚葡萄糖和：

- ①纖維素 ②半纖維素 ③果膠 ④關華豆膠

【1】3.下列何者所含飽和脂肪酸最高？

- ①豬油 ②棕櫚油 ③花生油 ④大豆油

【3】4.亞麻油酸的數字表示方式為：

- ①C18：0 ②C18：1 ③C18：2 ④C18：3

【4】5.自動氧化反應機制的模擬系統中，以何者產生氫過氧化物的反應速率最快？

- ①硬脂酸酯 ②油酸酯 ③亞麻油酸酯 ④次亞麻油酸酯

【2】6.油脂在高溫下發生化學反應，導致品質降低，如發煙點降低和：

- ①黏度降低 ②碘價降低 ③酸價降低 ④泡沫量降低

【2】7.油脂精煉的加工步驟包括：脫膠，脫酸，脫色和：

- ①氫化 ②脫臭 ③交酯化 ④皂化

【4】8.脂溶性維生素包括維生素 A、維生素 D、維生素 E 和：

- ①維生素 B1 ②維生素 B2 ③維生素 C ④維生素 K

【1.4】9.維生素 E（生育酚）中抗氧化活性最高的為：

- ① α -生育酚 ② β -生育酚 ③ γ -生育酚 ④ δ -生育酚

【1】10.可經由紫外線照射後轉變成維生素 D 的為：

- ①麥角固醇 ②植固醇 ③豆固醇 ④膽固醇

【4】11.含鈷的維生素為：

- ①維生素 B1 ②維生素 B2 ③維生素 B6 ④維生素 B12

【3】12.礦物質碘的食物來源為：

- ①乳製品 ②豆製品 ③海產品 ④肉製品

【1】13.脫水食品在乾燥前需經何種加工步驟以破壞酶活性？

- ①殺菁 ②冷凍 ③清洗 ④曝曬

【4】14.何種食品中適量的酵素性褐變可以形成良好的風味和色澤？

- ①香蕉 ②蘋果 ③馬鈴薯 ④茶葉

【3】15.可以將乳糖轉化成半乳糖和葡萄糖的酵素為：

- ①澱粉酶 ②轉化酶 ③乳糖酶 ④果膠酶

【2】16.可增加釀造啤酒澄清性質的酵素為：

- ①澱粉酶 ②蛋白酶 ③脂肪酶 ④纖維素酶

【4】17.可添加至牛肉使其嫩化的酵素為：

- ①澱粉酶 ②脂肪酶 ③糖化酶 ④蛋白酶

【3】18.下列雙醣中，何者不為還原糖？

- ①乳糖 ②麥芽糖 ③蔗糖 ④纖維雙糖

【1】19.蛋白質的變性不包括哪一級結構的變化？

- ①一級結構 ②二級結構 ③三級結構 ④四級結構

【1】20.下列何種成分經酵素作用導致天然蔬果釀造酒中甲醇之生成？

- ①果膠質 ②花青素 ③植物鹼 ④纖維素

【2】21.麵粉中的麵筋為：

- ①多醣 ②蛋白質 ③纖維素 ④脂肪

【3】22.可以促進蔬果後熟呼吸作用的化合物為：

- ①乙醇 ②乙酸 ③乙烯 ④乙醛

【3】23.茶湯的重要滋味來源為：

- ①咖啡因 ②兒茶素 ③茶胺酸 ④茶黃素

【2】24.皂土用於啤酒、葡萄酒和許多果汁中作為：

- ①黏稠劑 ②澄清劑 ③乳化劑 ④膨脹劑

【4】25.花青素的顏色變化主要是受到下列何者的影響？

- ①溫度 ②時間 ③鹽類 ④pH 值

【4】26.黃豆油的碘價可能為下列何者？

- ①30 ②60 ③90 ④120

【2】27.二十二碳六烯酸(DHA)於下列何者含量最多？

- ①花生油 ②魚油 ③橄欖油 ④葵花油

【4】28.下列何者為支鏈含芳香環之胺基酸？

- ①甘胺酸 ②絲胺酸 ③麩胺酸 ④色胺酸

【4】29.低甲氧基果膠之凝膠機制，主要需下列何者進行凝膠反應？

- ①加熱 ②加酸 ③加糖 ④加金屬離子

【1】30.鮮乳香氣主要來源是何種型式之脂肪酸？

- ①短鏈脂肪酸 ②中鏈脂肪酸 ③長鏈脂肪酸 ④牛奶的香氣與脂肪酸無關

【2】31.食品經梅納反應後所產生之香氣，主要為下列何者所提供？

- ①醇類 ②醛類 ③萜烯類 ④酯類

【2】32.沒有胺基酸與蛋白質之存在，僅由醣類所造成的非酵素性褐變稱為：

- ①梅納反應 ②焦糖化反應 ③轉化反應 ④糖化反應。

【3】33.下列何者成分會引起食品食用時澀味的產生？

- ①胡蘿蔔素 ②葉綠素 ③單寧 ④核苷酸

【4】34.食用不新鮮的鯖魚發生過敏，其主要原因是魚體中產生下列何者成分？

- ①尿素 ②氰糖苷 ③琥珀酸 ④組織胺

【1】35.下列何者為檢測食用油脂初期氧化酸敗常用之方法？

- ①過氧化物價 ②羰基價 ③硫巴比妥酸價 ④共軛二烯量價

【1】36.硫胺素(thiamine)又稱為維生素：

- ① B1 ② B6 ③ D ④ E

【4】37.馬鈴薯的褐變主要是下列何種成分受酵素性作用而生成？

- ①苯丙胺酸 ②鄰苯醌 ③葡萄糖胺 ④酪胺酸

【4】38.紅麴製品近來被發現含下列何種物質導致毒性現象發生？

- ①青黴素 ②麥角毒素 ③黃麴毒素 ④麴黴素

【1】39.經發酵所製造之紅茶，以開水沖泡後茶湯之主要顏色來源為下列何者提供？

- ①單寧 ②異黃酮 ③咖啡因 ④酪胺酸

【4】40.葉綠素分子中心結構所接合的金屬為下列何者？

- ①鐵 ②鈣 ③銅 ④鎂