

全國各級農會第3次聘任職員統一考試試題

科目： 食品加工 類別： 九職等以下新進人員

作答注意事項：

- 1、全部答案請寫在答案卷內，如寫在試題紙上，則不予計分。
- 2、請以黑色或藍色鋼筆或原子筆書寫，並以橫式書寫（由左至右，由上而下）。

一、 選擇題（單選，每題3分，共60分）

- () 1. 金屬罐或玻璃瓶等罐裝食品，由於採用加熱滅菌以達增加食品儲藏壽命之目的，因而可能使食品部分營養素受破壞。下列哪項營養素的熱耐受性最低？(A)維生素 B2 (B)菸鹼酸 (C)維生素 C (D)維生素 D。
- () 2. 下列哪些食品之製造，其加工原理不涉及蛋白質之變性作用？(A)乾酪 (cheese) (B)果醬 (C)魚丸或貢丸 (D)凍豆腐。
- () 3. 有關澱粉的敘述，何者不正確？(A)澱粉是一種碳水化合物 (B)加熱處理會造成澱粉老化，進而改變澱粉質食品之質地及增加黏度 (C)澱粉糊冷卻貯存後會因回凝現象造成澱粉質食品之質地變硬 (D)稻米、小麥、番薯、馬鈴薯都是富含澱粉的食品。
- () 4. 澀味是某些食品之特色所在，下列哪些成分與食品之澀味無關？(A)檸檬酸 (B)單寧 (C)兒茶素 (D)酒石酸。
- () 5. 有關葉綠素的敘述，何者正確？(A)為一種水溶性天然植物色素 (B)中心金屬元素為銅離子 (C)高等植物含有二種葉綠素：葉綠素 a 及葉綠素 b，二者比例為 1：3 (D)天然葉綠素遇到有機酸作用時，分子結構內之金屬離子被氫離子置換，顏色則由青綠色轉變為黃綠或橄欖綠色。
- () 6. 蔬果原料的乾燥加工，要如何減少酵素性褐變作用？(A)抽真空或在惰性氣體環境中進行乾燥操作 (B)乾燥前先將原料進行殺菁處理 (C)添加還原性物質，例如抗壞血酸、半胱胺酸、亞硫酸鹽或二氧化硫 (D)以上皆是。
- () 7. 有關梅納反應的敘述，何者正確？(A)需要還原糖(例如蔗糖)與胺基酸共存 (B)於高溫下加熱才易發生的反應 (C)屬於一種酵素性褐變作用 (D)以上皆非。
- () 8. 進行食品的乾燥加工時，如何減少油脂氧化作用的產生？(A)以抽真空或在惰性氣體環境中進行乾燥 (B)乾燥溫度不宜過高 (C)避免以鐵、銅等金屬容器盛裝 (D)以上皆是。

背面尚有試題

