

一、選擇題(每題 2 分，共 20 分)

- () 1. 皮蛋製造之原理是利用鹼性之物質，如生石灰、草木灰、苛性鈉使(A)蛋白質水解(B)脂質皂化 (C)游離脂肪酸中和(D)蛋白質聚合。
- () 2. 紅心甘藷顏色較紅主要是(A)含高量之鈣質(B)含高量之葉綠素(C)含高量之胡蘿蔔素(D) 含高量之鐵質。
- () 3. 下列有關於發酵麵食的敘述何者是正確的？(A)加熱至蛋白質變性、澱粉糊化始停止膨脹 (B)利用酵母產生氮氣(C)利用發粉產生二氧化碳 (D)利用小蘇打粉適合單獨使用製備油脂含量高的蛋糕。
- () 4. 碗粿若有出水的現象，主要是與成份中那一個物質有關？(A)蛋白質(B)澱粉 (C)麵筋 (D)油脂。
- () 5. 葡萄酒釀造時何者非添加偏亞硫酸氫鉀的目的？(A)抑制離菌(B)活化酵母(C)防止褐變 (D)快速溶出色素。
- () 6. 一公升重量莫耳濃度為 2M 之葡萄糖溶液與一公升重量莫耳濃度為 2M 之果糖溶液在同溫度下混合，問混合後溶液中葡萄糖濃變為(A)1M (B)2M (C)3M (D)4M。
- () 7. 假如有一細菌的世代時間為 30 分鐘，若於下午 3:00 時在某食物上有 10 隻該菌，請問到同日下午 7:00 時理論上該食物內含有該菌之個數為(A)256(B)128(C)1280(D)2560。
- () 8. 麵包類常用的防腐劑：(A)去水醋酸 (B)己二烯酸鉀 (C)丙酸鈣 (D)安息香酸。
- () 9. 何種澱粉酶最後分解的產物為糊精、麥芽糖及少數的葡萄糖？(A) α -amylase (B) β -amylase (C) isoamylase (D) glucoamylase 。
- () 10. 鳳梨酥配方中，純奶油(含100% 油脂)的用量為240公克，若改為人造奶油(含80% 油脂)，則用量為(A)250 公克(B) 275 公克(C) 300 公克(D)325 公克。

二、填充題(每格 2 分，共 20 分)

1. 常用的豆腐凝固劑有 (1)、(2) 及氯化鈣(鎂)等三種。
2. 微生物的基本營養素有 碳源、氮源、無機鹽、 (3) 等四種。
3. 在進行鑑別大腸桿菌之 IMViC 試驗，若大腸桿菌為陽性者，對 IMViC 生化試驗應有結果為：(以“+”表示正反應，“-”表示負反應。結果 1 或結果 2 全對才給分，各佔 2 分)

各項鑑定	吡啉試驗	甲基紅試驗	歐普氏試驗	檸檬酸鹽利用實驗
結果 1	<u>(4)</u>			
結果 2	<u>(5)</u>			

4. 牛乳中含量最多的蛋白質為 (6)。
5. 葡萄汁在濃縮過程中，急速冷卻至 -2°C ，並靜置一夜主要是使 (7) 析出。
6. 製造鮭魚或鯖魚罐頭時，若採用原料之鮮度不好，易造成 (8) 含量過高而引起過敏性食物中毒現象。
7. 蔬菜採收後會由綠色變褐色，主要是因為葉綠素轉變為 (9)。
8. 肉製品添加亞硝酸鹽的用量，以 NO_2 殘留量計，不得高於 (10) ppm。