

1. (2) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是①25°C ②5°C ③-18°C ④-30°C。
2. (2) 植物中含蛋白質最豐富的是①穀類②豆類③蔬菜類④薯類。
3. (3) 牛奶製成奶粉最常用①熱風乾燥②冷凍乾燥③噴霧乾燥④滾筒乾燥。
4. (3) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？①澱粉②油脂③蛋白質④水分。
5. (2) 屬於全發酵茶的是①綠茶②紅茶③包種茶④烏龍茶。
6. (2) 食鹽的主成分為①氯化鉀②氯化鈉③氯化鈣④碘酸鹽。
7. (4) 鮑魚菇屬於①水產食品原料②香辛料③嗜好性飲料原料④植物性食品原料。
8. (3) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③冷凍④醃漬。
9. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
10. (3) 砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而①降低②不變③提高④不一定。
11. (1) 下列何者是豬屠體最軟的部位①小里肌②腹脇肉③後腿肉④前腿肉。
12. (2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
13. (4) 葵花籽油是取自於向日葵的①花②根③莖④種子。
14. (2) 豆腐凝固是利用大豆中的①脂肪②蛋白質③醣類④維生素。
15. (1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②所需時間短③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④不會受到天候的影響。
16. (2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-5°C ②-18°C ③-50°C ④-100°C 以下。
17. (1) 食醋、豆腐乳是①發酵食品②冷凍食品③調理食品④生鮮食品。
18. (3) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所？①高溫、陽光直射②高溫、潮溼③陰冷、乾燥④高溫、乾燥。
19. (4) 食品加工使用最多的溶劑為①酒精②沙拉油③牛油④水。
20. (3) 蛋白質水解會產生下列何者？①甘油②葡萄糖③胺基酸④脂肪酸。
21. (4) 砂糖一包，每次用 2 公斤，可用 20 天，如果每次改用 5 公斤，可用①5 天②6 天③7 天④8 天。
22. (2) 速食麵每包材料費 10.4 元，售價 40 元，則其材料費用佔售價的①25%②26%③27%④28%。
23. (1) 雞蛋 1 公斤 40 元，則雞蛋 10 磅的價錢為①181 元②196 元③203 元④212 元。
24. (1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②細菌③黴菌④變形蟲。
25. (2) 麵糰經過醱酵之後，其 pH 值比未醱酵麵糰①增加②降低③相同④視配方油量。
26. (4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
27. (3) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白粘稠度增加②蛋殼變得粗糙③蛋黃體積變大④蛋白 pH 值降低。
28. (4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？①蛋白質②醣類③礦物質④維生素。
29. (2) 下列何者為常被加入食品中，當作乳化劑使用？①蒜頭②蛋黃③醬油④鹽。
30. (2) 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？①醱粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
31. (3) 添加下列何者可維持煮過蔬菜之鮮綠色？①鹽②味精③小蘇打④食用油。
32. (2) 1 卡的熱量為可使 1 公克水升高①0.5°C ②1.0°C ③1.5°C ④2.0°C。
33. (4) 純水之水活性為①0.2②0.5③0.7④1.0。
34. (4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②花生油③棕櫚油④氫化烤酥油。
35. (1) 下列糖類純度相同時，何者甜度最高？①果糖②葡萄糖③蔗糖④麥芽糖。
36. (1) 購買香腸應選擇①具優良肉品標誌之產品②肉攤加工者③不加硝之產品④價格較貴者。

1. (3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①乾眼症②口角炎③壞血病④腳氣病。
2. (4) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A②維生素 B₂③維生素 C④維生素 D。
3. (2) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 A②維生素 B③維生素 D④維生素 E。
4. (1) (本題刪題)我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示①每 100 公克②每 100 兩③每 100 磅④每 1 公斤。
5. (3) 下列何者不是衛生福利部規定的營養標示所必須標示的營養素？①蛋白質②鈉③膽固醇④脂肪。
6. (2) 微波在食品上是利用於①離心②加熱③過濾④洗滌。
7. (4) 下列那一種酵素可分解澱粉①蛋白酶②脂肪酶③風味酶④澱粉酶。
8. (4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
9. (1) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
10. (1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
11. (4) 依營養素的分類法，食物可分成①3 大類②4 大類③5 大類④6 大類。
12. (1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①肉②麵包③米飯④玉蜀黍。
13. (4) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①蔗糖②白米飯③麵包④牛奶。
14. (4) 下列那一種食物，不能做為醣類的來源①麵粉②米③蔗糖④牛肉。
15. (3) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①豬油②牛油③沙拉油④椰子油。
16. (1) 下列食物何者含膽固醇量較高①蛋②雞肉③米④麵粉。
17. (2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②奶油③花生油④麻油。
18. (4) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②脂質③維生素 B₁④維生素 C。
19. (2) 牛奶中不含下列哪一種營養素？①維生素 B₂②維生素 C③蛋白質④脂質。
20. (1) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①草莓②檸檬③香蕉④蘋果。
21. (2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 A②維生素 B 群③維生素 C④維生素 D。
22. (4) 下列何種油脂之膽固醇含量最高①黃豆油②花生油③棕櫚油④豬油。
23. (4) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？①粉心粉②高筋粉③低筋粉④全麥麵粉。
24. (2) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 C④維生素 A。
25. (3) 精緻的飲食中主要缺乏①礦物質②維生素③纖維素④醣類。
26. (3) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①維生素②胺基酸③香料④無機鹽類。
27. (3) 人體之必需胺基酸有幾種①5 或 6②7③8 或 9④21。
28. (4) 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物。
29. (1) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①離胺酸②色胺酸③白胺酸④酪胺酸。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 03：食品包裝

1. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
2. (1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②鋁箔③耐龍(Ny)④聚酯(PET)。
3. (3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氧氣②氮氣③二氧化碳④氫氣。
4. (3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
5. (3) (本題刪題)下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？①真空包裝②充氮氣包裝③真空收縮包裝④熱成型充氣包裝。
6. (2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②衛生③價廉④高級。

7. (3) 下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
8. (1) 以容器包裝的食品必須明顯標示①有效日期②使用日期③出廠日期④販賣日期。
9. (2) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？①打開看內容物②看有效日期及外觀③憑感覺④看商標。
10. (2) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①玻璃紙②聚乙烯(PE)③鋁箔④紙板。
11. (4) (本題刪題)產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①增加貯存時間②防止風味改變③防止污染④所列選項答案皆是。
12. (4) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①需使用密封包裝②使用包材不易破裂③產品放冷後包裝④隔天銷售產品才需包裝。
13. (4) 食品包裝袋上不須標示①添加物名稱②有效日期③原料名稱④配方表。
14. (2) 按我國食品安全衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？①品名②製造方法③製造廠④有效日期。
15. (2) 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染①腸衣②紙箱③真空包裝袋④保鮮(縮收)膜。
16. (3) 肉品包裝材料的存放，應注意①隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休②最好存放在包裝室內，方便取用③存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放④紙箱為外包裝可直接堆放在地上。
17. (1) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①100°C ②80°C ③70°C ④60°C 以上之食品。
18. (1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①1ppm 以下②100ppm 以下③1000ppm 以下④沒有規定。
19. (2) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①磁碗②鋁盤③玻璃杯④聚丙烯(PP)塑膠餐盒。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 05：食品衛生

1. (1) 健康食品之標示或廣告涉及醫療效能內容時，可處罰鍰①四十萬元以上二百萬元以下②六萬元以上三十萬元以下③四萬元以上二十萬元以下④三萬元以上十五萬元以下。
2. (4) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①六個月以下②一年以下③二年以下④三年以下。
3. (3) 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？①大蒜粉②胡椒粉③味精④薑粉。
4. (4) 預防調理食品中毒下列何者有誤？①清潔②迅速③加熱或冷藏④室溫存放。
5. (3) (本題刪題)下列何種違法行為應處刑罰？①食品含有毒成分②標示、廣告違規③違規而致危害人體健康④不願提供違規物品之來源。
6. (4) (本題刪題)食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處①十五萬元②二十萬元③九十萬元④一百萬元。
7. (2) (本題刪題)製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑①四年②三年③二年④一年。
8. (3) 腸炎弧菌是來自①土壤②空氣③海鮮類④肉類。
9. (2) (本題刪題)我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。
10. (4) 預防葡萄球菌的污染應注意①餐具②用水③砧板④手指之傷口、膿瘡。
11. (4) 製造、加工、調配食品之場所①可養牲畜②可居住③可養牲畜亦可居住④不可養牲畜亦不可居住。
12. (3) 下列何者非食品添加物①抗氧化劑②漂白劑③烤酥油④甘油。
13. (4) 食品用具之煮沸殺菌法係以①90°C 加熱半分鐘②90°C 加熱 1 分鐘③100°C 加熱半分鐘④100°C 加熱 1 分鐘。
14. (1) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①穀類②肉類③魚貝類④乳品類。
15. (3) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②清潔劑③食品用洗潔劑④強酸。
16. (1) 使用食品添加物應優先考慮①安全性②有用性③經濟性④方便性。

17. (4) 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？①溫度②溼度③酸度④脆度。
18. (4) 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬①鈉②鉀③鐵④鎘。
19. (4) 下列何者非屬經口傳染病①霍亂②傷寒③痢疾④日本腦炎。
20. (1) 屠宰衛生檢查之目的是①防止人畜共通傳染病②保持肉品之新鮮③維護家畜之安全④判定肉品之優劣。
21. (3) 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於①酵母作用②黴菌作用③細菌作用④自然現象。
22. (3) 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？①5公尺②10公尺③15公尺④20公尺。
23. (2) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上①0°C②7°C③10°C④20°C。
24. (1) 下列何者為法定食品用防腐劑①丙酸鈉②吊白塊③福馬林④硼砂。
25. (4) 下列何者為允許可使用之人工食用紅色素？①食用紅色三號②食用紅色四號③食用紅色五號④食用紅色六號。
26. (1) 食品加工廠最普遍使用下列何種成分配製消毒水？①氯②碘③溴④四基銨。
27. (3) 食品加工設備較安全之金屬材質為①生鐵②鋁③不銹鋼④銅。
28. (4) 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源①清潔的空氣②乾淨且經消毒的水③有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員④掉落地面的肉品，直接撿起來即放回生產線上。
29. (1) 冷藏或冷凍可①抑制微生物的生長②降低食品的脂肪③增加食品的重量④增加食品中酵素的活力。
30. (3) 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內會①隨尿排出②沒影響③積存於體內造成傷害④隨汗排出。
31. (3) 食品若保溫貯存販賣（但罐頭食品除外）溫度應保持幾度以上？①37°C②45°C③65°C④50°C。
32. (1) 油脂製品中添加抗氧化劑可①防止或延遲過氧化物②調味③永久保存④提高油之揮發溫度。
33. (3) 工業級之化學物質，可否作為食品添加物？①如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中②視其安全性判定可否添加於食品③不得作為食品添加物用④沒有明文規定。
34. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？①50②100③150④200。