

113 學年度四技二專統一入學測驗

食品群專業(一) 試題

- 有關食品加工品質管理的認證、法規，下列敘述何者錯誤？
(A)保障消費者食的安全的法規「食品安全衛生管理法」，共十章 60 條
(B)HACCP 是一種源頭預防性的管理系統，實施有 7 大原則
(C)台灣優良食品(TQF)驗證標章上有 9 碼標章編號
(D)台灣優良農產品(CAS)驗證標章上有 8 碼標章編號。
- 有關肉品加工之原料，下列敘述何者正確？
(A)骨骼肌最多，約佔屠體重量的 35~65%
(B)台灣常見的畜肉是豬肉、雞肉、牛肉
(C)水漾肉(PSE)的特色是色澤深暗、表面乾燥
(D)結締組織可以作為食用肉類，主要成分是肌紅蛋白。
- 陳同學在超商購買一杯研磨咖啡，品嚐後對咖啡的口感及風味描述如下：酸度強烈，略帶苦味，稍有香味。下列哪一種咖啡豆烘焙方式最有可能？
(A)淺焙(cinnamon roast) (B)重焙(Italian roast)
(C)法式烘焙(French roast) (D)城市烘焙(city roast)。
- 有關使油麵的外觀呈現黃色的添加物，下列何者正確？
①碳酸鉀 ②硫酸鈣 ③碳酸鈉 ④氯化鈉
(A)①② (B)②④ (C)①③ (D)③④。
- 有關傳統米食加工，以米粒外型圓短、白色不透明的米種，可加工製成下列何種產品？
(A)湯圓 (B)白米飯 (C)蘿蔔糕 (D)壽司。
- 有關包裝含油脂及易碎之蝦餅，下列哪些方式最適合此產品的保藏？
①惰性氣體包裝法 ②真空包裝法
③使用脫氧劑 ④控氣貯藏法
(A)①② (B)①③ (C)②③ (D)②④。
- 有關食品劣變，下列敘述何者正確？
(A)維生素 C 褐變為非酵素性變質 (B)水果發霉為化學性變質
(C)脂肪分解作用為物理性變質 (D)隔夜飯變得堅硬難嚥為酵素性變質。
- 有關肉豬屠體分切部位，下列敘述何者正確？
(A)胛心肉是屬於豬頸部 (B)五花肉是屬於腹脇部
(C)梅花肉是屬於背脊部 (D)小里肌肉是屬於後腿部。

9. 有關傳統中式香腸與西式香腸製程，最主要的差異為下列哪一項？
(A)充填 (B)細切 (C)煙燻 (D)乾燥。
10. 有關鮮乳生產過程中的均質化操作，下列敘述何者正確？
(A)均質化前不需要加熱
(B)需添加乳化劑增進安定性
(C)脂肪球變大，可防止乳油上浮
(D)常見方式有高壓式、離心式與超音波式。
11. 有關蛋品的加工，下列敘述何者正確？
(A)蛋粉製作的方式，一般還是採用噴霧乾燥法
(B)蛋黃醬與沙拉醬的製作都需要添加糊化澱粉
(C)以飽和鹽溶液醃漬雞蛋與鴨蛋，製成鹹蛋所需時間一樣長
(D)殼蛋煮熟後，蛋黃和蛋白交界處出現綠色物質，即為硫化銅。
12. 有關食品保藏原理，下列敘述何者錯誤？
(A)在冷藏溫度下，微生物無法造成腐敗
(B)醋酸、乳酸發酵會有保藏食品的作用
(C)放射線處理可殺滅引起腐敗的微生物
(D)去除水分可以降低微生物引發的腐敗。
13. 某食品的冰(凍)結點為 -2.5°C ，共晶點為 -25°C ，若其溫度降至 -10°C ，則冰(凍)結率為多少(%)？
(A)75 (B)80 (C)85 (D)90。
14. 有關米的外觀與特性，下列敘述何者正確？
(A)蓬萊米支鏈澱粉含量高於糯米 (B)在來米直鏈澱粉含量少於糯米
(C)在來米米飯粒粒分明黏性較高 (D)蓬萊米外觀米粒圓短晶瑩剔透。
15. 有關製作傳統麻糬的原料與成品，下列敘述何者正確？
①以秈米為主要原料
②使用沙拉油可避免麻糬沾黏容器
③添加麥芽糖可以增加麻糬柔軟度與保濕
④冷藏貯存會因蛋白質變性造成質地變硬
(A)①② (B)③④ (C)②③ (D)①④。
16. 有關豆花原料與製作，下列敘述何者正確？
(A)豆漿不須完全煮沸以保留更多的營養成分
(B)添加甘藷粉可使豆花質地更綿密並增加潔白性
(C)調配好的凝固劑緩慢加入 85°C 豆漿後，靜置冷卻後成豆花
(D)添加石膏是為降低pH值達到蛋白質的等電點，使豆漿凝固成豆花。

17. 有關罐裝茶飲料的生產流程，下列哪一個流程是錯誤？
 (A)萃取 (B)過濾 (C)殺菌 (D)殺菁。
18. 有關罐頭食品的硫化黑變現象，下列哪些產品較容易發生？
 (A)玉米罐頭、洋菇罐頭 (B)竹筍罐頭、鳳梨罐頭
 (C)鳳梨罐頭、洋菇罐頭 (D)玉米罐頭、竹筍罐頭。
19. 有關油炸過程中，脂肪酸氧化速率的比較，下列何者正確？
 (A)硬脂酸 > 油酸 > 亞麻油酸 (B)硬脂酸 > 油酸 = 亞麻油酸
 (C)亞麻油酸 > 油酸 > 硬脂酸 (D)亞麻油酸 > 油酸 = 硬脂酸。
20. 下圖(一)所示的塑膠回收分類碼為何種塑膠材質？
 (A)聚丙烯(PP) (B)聚氯乙烯(PVC)
 (C)聚乙烯對苯二甲酸酯(PET) (D)高密度聚乙烯(HDPE)。



圖(一)

21. 測量罐頭的上部空隙，可使用下列何種工具？
 (A)螺旋測微器 (B)捲封測微器 (C)真空度計 (D)游標卡尺。
22. 依據 CNS2377 之規範，下列何種市售果汁其果汁含有率最低？
 (A)還原果汁 (B)天然果汁 (C)果汁飲料 (D)發酵果汁。
23. 有關火災的分類及滅火器的使用方法，下列敘述何者錯誤？
 (A)A 類(普通火災)可使用乾粉滅火器 (B)B 類(油類火災)可使用泡沫滅火器
 (C)C 類(電器火災)可使用泡沫滅火器 (D)D 類(金屬火災)可使用乾粉滅火器。
24. 下列何者為造成葡萄果汁結晶沉澱主要的有機酸？
 (A)檸檬酸 (B)單寧酸 (C)蘋果酸 (D)酒石酸。
25. 有關麵包製程中，原料成分及其功能，下列敘述何者正確？
 ①糖—抑制有害菌生長 ②酵母—產生二氧化碳
 ③麵粉—形成筋性 ④鹽—作為酵母的養分
 (A)①④ (B)①③ (C)②③ (D)②④。

26. 有關食品殺菌的原理及操作，下列敘述何者正確？
①肉品罐頭與水果罐頭的殺菌條件相同
②低酸性罐頭須以 121°C 高溫進行殺菌
③殺菌溫度 100°C 可完全殺滅腐敗菌，貯藏時間長
④利用熱破壞微生物體內生理活性物質，達到保存效果
(A)①③ (B)②④ (C)①④ (D)②③。
27. 有關食品保藏方法，下列敘述何者正確？
①蔬果罐頭製造前，殺菁處理的目的為殺死所有微生物
②進行冷凍時，快速通過最大冰晶生成帶，可保持良好品質
③利用鹽或糖提高滲透壓，降低水活性，可抑制微生物生長
④速食麵是利用油炸降低麵條含水量至 4~5%，需要添加防腐劑進行保藏
(A)①② (B)①③ (C)②③ (D)②④。
28. 有關罐頭食品的製造，下列敘述何者正確？
(A)殺菌條件主要以殺滅肉毒桿菌孢子的溫度及時間為標準
(B)商業殺菌法可殺滅食品中所有的微生物及孢子
(C)罐頭製造的主要過程是：充填、密封、殺菌、冷卻
(D)市售利樂包飲品多使用高壓殺菌方法進行生產。
29. 有關米原料使用形態對應米食加工製品，下列配對何者正確？
①米粒類－年糕 ②漿糰類－湯圓
③熟粉類－發糕 ④膨發類－仙貝
(A)①② (B)①③ (C)②④ (D)③④。
30. 有關麵粉製程及其用途，下列敘述何者正確？
(A)小麥磨粉作業前，需經調濕才易粉碎
(B)高筋麵粉適用於蛋糕或小西點製作
(C)麵粉中經雙硫鍵的裂解，才可形成麵筋
(D)新製成的麵粉可立即使用，香味及彈性極佳。
31. 有關酒類製造，下列敘述何者錯誤？
(A)酒精飲料的乙醇含量介於 0.5~90% (B)威士忌與白蘭地皆為蒸餾酒
(C)琴酒含有杜松子(juniper berry)風味 (D)葡萄酒發酵型式為單行複式發酵。
32. 下列何者為僅利用酵母菌與細菌進行發酵的釀造食品？
(A)葡萄酒 (B)味噌 (C)鳳梨醋 (D)納豆。

33. 有關水產加工品，下列敘述何者正確？
- ①水產加工烏魚子是屬煮乾品 ②天婦羅是由魚漿油炸製成
 ③魚香腸可添加亞硝酸鹽固色 ④洋菜是從褐藻中萃取出多醣
- (A)①② (B)②③ (C)③④ (D)①④。
34. 有關魚丸製作，下列敘述何者正確？
- ①製程中溫度變化不影響成品品質
 ②搗潰可增加魚肉彈性
 ③添加澱粉可增加成品保水性及冷凍安定性
- (A)①正確，②、③不正確 (B)②正確，①、③不正確
 (C)①、②正確，③不正確 (D)②、③正確，①不正確。
35. 有關水產鹽藏品，下列敘述何者正確？
- ①柴魚是發酵水產鹽藏品 ②魚醬油為鹽藏品的發酵液
 ③鹽漬鯖製作時鹽量為魚重的 1.5% ④海蜇皮製作除食鹽外亦添加明礬
- (A)①② (B)①③ (C)②④ (D)③④。
36. 有關水產調味品，下列敘述何者正確？
- ①海苔醬是調味炒製品
 ②魷魚絲是經過熱風焙烤的製品
 ③魚鬆在製作過程有中間產物魚胚
 ④魚鬆及魚酥在顏色與油脂含量有異
 ⑤佃煮產品調味液主要是油脂及麥芽糖
- (A)①②③ (B)②③④ (C)③④⑤ (D)①④⑤。
37. 有關漢堡肉排的製作時，為增加肉原料的結著性，可添加下列哪些物質？
- ①砂糖 ②沙拉油 ③食鹽 ④磷酸鹽
- (A)①② (B)②③ (C)③④ (D)①④。
38. 有關蛋品加工原理及產品，下列配對何者正確？
- ①酸鹼度不會影響蛋白的泡沫性－蛋糕
 ②蛋白在 pH11.5~12.0 時發生凝膠－皮蛋
 ③全蛋受熱變性產生凝固－布丁
- (A)①正確，②、③不正確 (B)②正確，①、③不正確
 (C)①、②正確，③不正確 (D)②、③正確，①不正確。

39. 有關液蛋產品的殺菌方法及目標微生物，下列敘述何者正確？
 (A)巴斯德低溫殺菌法－沙門氏菌
 (B)巴斯德低溫殺菌法－肉毒桿菌
 (C)高溫短時間(HTST)殺菌法－沙門氏菌
 (D)高溫短時間(HTST)殺菌法－肉毒桿菌。
40. 張同學逛大賣場，發現冷藏肉品表面呈現綠色的光澤，其發生原因為變性肌紅蛋白與下列哪一種物質結合而形成？
 (A)硫酸銅 (B)硫化氫 (C)二氧化硫 (D)亞硫酸鈉。
41. 有關咖啡果的蜜處理加工製程，下列敘述何者正確？
 (A)加工過程中要添加蜂蜜 (B)水的使用量較水洗法多
 (C)發酵的時間較水洗法長 (D)生豆品質比日曬法穩定。
42. 某市售產品之營養標示如圖(二)所示，計算①及②的熱量標示，下列何者最接近(大卡)？
 (A)330.7、100.1 (B)190.2、57.5 (C)174.9、53.0 (D)166.9、50.6。

營養標示			
每一份量	330 毫升		
本包裝含	1 份		
	每份	每 100 毫升	
熱量	① 大卡	② 大卡	
蛋白質	6.6 公克	2.0 公克	
脂肪	5.0 公克	1.5 公克	
飽和脂肪	3.3 公克	1.0 公克	
反式脂肪	0 公克	0 公克	
碳水化合物	29.7 公克	9.0 公克	
糖	27.7 公克	8.4 公克	
鈉	96 毫克	29 毫克	

圖(二)

43. 有關蔬果罐頭的殺菁處理，主要目的在抑制下列哪些酵素？
 (A)果膠分解酶、葉綠素酶 (B)過氧化酶、多酚氧化酶
 (C)澱粉分解酶、過氧化酶 (D)澱粉分解酶、葉綠素酶。
44. 有關醣類的生理功能，下列敘述何者正確？
 (A)每公克提供熱量最高的營養素 (B)調節脂肪的代謝，預防酮酸中毒
 (C)提高蛋白質分解，增加熱量 (D)幫助維持體內電解質的平衡。
45. 有關麵粉加工製品，下列敘述何者正確？
 ①沙琪瑪是一種油炸發粉麵食
 ②鍋貼、蔥油餅使用的麵糰為發麵類
 ③酥皮類麵食中的油酥是由高筋麵粉及 50%油脂構成
 ④麵包製程中的湯種法為利用熱水沖燙麵粉以形成麵糰
 (A)①② (B)②③ (C)②④ (D)①④。

46. 有關豆類產品及加工原理，下列敘述何者正確？
①綠豆澱粉可加工製成冬粉
②紅豆先進行磨碎再蒸煮，使澱粉完全糊化製成紅豆沙
③利用加熱方式破壞大豆中的脂肪氧化酶，抑制豆漿豆臭味的產生
④脫脂大豆粉進一步加工得到蛋白質含量 90%以上，稱為大豆濃縮蛋白
(A)①② (B)①③ (C)②④ (D)③④。
47. 有關味精的製作，下列敘述何者正確？
(A)酸水解法是現今主要生產味精的方法
(B)發酵法的主要原料是植物性蛋白質
(C)發酵法生產味精效率較酸水解法高
(D)可由鹽酸對麵粉的水溶性成分進行酸水解獲得。
48. 有關水產品加工，下列敘述何者正確？
(A)魚肉冷凍時，發生凍燒現象是蛋白質氧化
(B)魚肉煉製品生產時，加入磷酸鹽使鹽溶性蛋白質溶出
(C)冷凍水產品添加抗氧化劑，可避免解凍時產生大量滴液
(D)冰水中添加黏稠劑，可增強冷凍水產品包冰衣(glazing)效果。
49. 有關蒸餾米酒製作，下列敘述何者正確？
①需要糖化菌與酵母菌
②糖化菌為微生物的細菌類
③糖化菌使米澱粉水解成葡萄糖
④糖化後加水不宜過多以免無法抑制醋酸菌
⑤發酵完成後，可直接使用酒精度計測量酒精度(%)
(A)①②③ (B)①③④ (C)①④⑤ (D)③④⑤。
50. 有關傳統釀造醬油製作，下列敘述何者正確？
①成品可添加防腐劑
②發酵過程中有梅納反應發生
③製作過程中參與的微生物只有黴菌
④釀造過程中會有 3-單氯丙二醇有害物質
⑤醬油麴與食鹽水生成醬油期間，靜置不攪拌
(A)①② (B)②③ (C)③④ (D)④⑤。

食品群專業(一)－【解答】

- 1.(D) 2.(A) 3.(A) 4.(C) 5.(A) 6.(B) 7.(A) 8.(B) 9.(B) 10.(D)
11.(A) 12.(A) 13.(A) 14.(D) 15.(C) 16.(B) 17.(D) 18.(A) 19.(C) 20.(A)
21.(D) 22.(C) 23.(C) 24.(D) 25.(C) 26.(B) 27.(C) 28.(A) 29.(C) 30.(A)
31.(D) 32.(C) 33.(B) 34.(D) 35.(C) 36.(B) 37.(C) 38.(D) 39.(A) 40.(B)
41.(D) 42.(B) 43.(B) 44.(B) 45.(D) 46.(B) 47.(C) 48.(BD) 49.(B) 50.(A)



113 學年度四技二專統一入學測驗

食品群專業(一) 試題詳解

1.(D) 2.(A) 3.(A) 4.(C) 5.(A) 6.(B) 7.(A) 8.(B) 9.(B) 10.(D)
11.(A) 12.(A) 13.(A) 14.(D) 15.(C) 16.(B) 17.(D) 18.(A) 19.(C) 20.(A)
21.(D) 22.(C) 23.(C) 24.(D) 25.(C) 26.(B) 27.(C) 28.(A) 29.(C) 30.(A)
31.(D) 32.(C) 33.(B) 34.(D) 35.(C) 36.(B) 37.(C) 38.(D) 39.(A) 40.(B)
41.(D) 42.(B) 43.(B) 44.(B) 45.(D) 46.(B) 47.(C) 48.(BD) 49.(B) 50.(A)

1. 台灣優良農產品(CAS)驗證標章上有 6 碼標章編號，前 2 碼為產品類別，中間 2 碼為同類別之生產工廠編號，末 2 碼為產品序號，故選(D)。
2. (B)雞肉為禽肉非畜肉；(C)PSE 水漾肉為蒼白滲水；(D)結締組織成分為膠原蛋白及彈性蛋白，故選(A)。
3. 咖啡豆焙炒方式為淺焙酸、中焙甜、深焙苦，故選(A)。
4. 油麵中的鹼粉成分為碳酸鉀與碳酸鈉，故選(C)。
5. 以米粒外型圓短、白色不透明的米種為圓糯米，可加工製成湯圓，故選(A)。
6. 包裝含油脂及易碎之產品使用惰性氣體包裝法和脫氧劑，不可使用真空包裝法會碎掉、不可使用控氣貯藏法油脂仍會繼續氧化，故選(B)。
7. (B)水果發霉為微生物變質；(C)脂肪分解作用為化學性變質；(D)隔夜飯變硬為澱粉老化，故選(A)。
8. (A)胛心肉屬於豬肩部用於叉燒肉；(C)梅花肉屬於豬肩部，又稱上肩肉；(D)小里肌肉屬於背脊腰肉，又稱腰內肉，故選(B)。
9. 西式香腸即為法蘭克福香腸又稱熱狗，需經細切乳化步驟，屬於乳化類產品；中式香腸為顆粒類產品，故選(B)。
10. 鮮乳生產過程中的均質化操作需要預熱作用；均質時使脂肪球變小黏度上升；無須添加乳化劑，故選(D)。
11. 沙拉醬的製作需要添加糊化澱粉；以飽和鹽溶液醃漬雞蛋與鴨蛋，鴨蛋鹽分滲透較快；殼蛋煮熟後，蛋黃和蛋白交界處出現綠色物質，即為硫化鐵(FeS)，故選(A)。
12. 在冷藏溫度下，微生物仍會造成腐敗，故選(A)。
13. $\text{凍結率}(\%) = (1 - \frac{-2.5}{-10}) \times 100\% = 75\%$ ，故選(A)。
14. 支鏈澱粉比較：糯米 > 在來米 > 蓬萊米；直鏈澱粉比較：蓬萊米 > 在來米 > 糯米，故選(D)。
15. 麻糬製作以圓糯米為原料；冷藏貯存會因澱粉老化造成質地變硬，故選(C)。

16. 豆漿需煮沸破壞胰蛋白酶抑制劑；豆花製作需將 85°C 豆漿沖入凝固劑中；添加石膏凝固原理為鹽析法，故選(B)。
17. 罐裝茶飲料的生產流程：萃取→過濾→調和→殺菌→無菌裝罐，故選(D)。
18. 硫化黑變現象為玉米罐頭和洋菇罐頭，故選(A)。
19. 不飽和脂肪酸越多，脂肪酸氧化速率更快，亞麻油酸 > 油酸 > 硬脂酸，故選(C)。
20. 塑膠回收分類碼，1—PET、2—HDPE、3—PVC、4—LDPE、5—PP、6—PS、7—其他，故選(A)。
21. 測量罐頭的上部空隙，可使用游標卡尺；捲封測微器用來測定 BH 和 CH；真空度計用來測定罐頭內壓，故選(D)。
22. 果汁飲料含有 10%天然果汁或還原果汁，故選(C)。
23. C 類(電器火災)使用乾粉滅火器，故選(C)。
24. 造成葡萄果汁結晶沉澱主要的有機酸為酒石酸；澀味為單寧酸，故選(D)。
25. 鹽—抑制有害菌生長、糖—作為酵母的養分，故選(C)。
26. 肉品罐頭殺菌條件為溼熱滅菌，殺菌溫度 121°C 可完全殺滅腐敗菌，故選(B)。
27. 蔬果罐頭製造前，殺菁處理的目的為破壞酵素部分殺菌；速食麵是利用油炸降低麵條含水量至 10~15%，不需要添加防腐劑進行保藏，故選(C)。
28. (B)商業滅菌法是將病原菌、毒素產生菌及食品腐敗菌殺死，但可能殘存有耐熱性孢子；(C)罐頭製造的主要過程為裝罐→脫氣→密封→殺菌；(D)市售利樂包將內容物與包材分別滅菌，再於無菌環境內進行充填與包裝封合，充填前牛乳及果汁先以超高溫瞬間滅菌(UHT)處理，溫度升降快速，有效降低對內容物的影響，又能確保長期存放的食品安全，故選(A)。
29. 米原料使用形態對應米食加工製品：米漿類—年糕與發糕，故選(C)。
30. (B)低筋麵粉適用於蛋糕或小西點製作；(C)麵糰透過不斷揉壓產生壓力，促進雙硫鍵的形成並產生麵筋；(D)新製成的麵粉需放置一段時間熟成，故選(A)。
31. 葡萄酒發酵型式為單式發酵，故選(D)。
32. 利用酵母菌(啤酒酵母)與細菌(醋酸酸)進行發酵的釀造食品為鳳梨醋；葡萄酒為使用橢圓酵母菌；味噌為使用米麴菌；納豆為使用納豆桿菌，故選(C)。
33. 水產加工烏魚子是屬鹽漬品；洋菜是從紅藻中萃取出來的多醣，故選(B)。
34. 魚丸製作製程中溫度變化會影響成品品質；搗潰可增加魚肉彈性；添加澱粉可增加成品保水性及冷凍安定性，故選(D)。
35. 柴魚是燻製品；鹽漬鯖製作為先假漬 15%NaCl 再進行本漬 8%NaCl，故選(C)。
36. 海苔醬是調味煮製品；佃煮為醬油與砂糖，故選(B)。
37. 漢堡肉排的製作時，為增加肉原料的結著性，可添加食鹽(抽取鹽溶性蛋白質)和磷酸鹽(保水性)，故選(C)。
38. 布丁為蛋黃受熱變性產生凝固，故選(D)。

39. 液蛋產品的殺菌方法及目標微生物為巴斯德低溫殺菌法—沙門氏菌，全蛋及蛋黃殺菌條件為 61~65°C 時間 2 分鐘；蛋白殺菌條件為 57~60°C 時間 3 分鐘，故選(A)。
40. 冷藏肉品表面呈現綠色的光澤，其發生原因為變性肌紅蛋白與硫化氫 H₂S 結合而形成，故選(B)。
41. 咖啡果的蜜處理加工製程：生豆品質比日曬法穩定，使果膠層保留高比例糖質與有機酸，故選(D)。
42. ①熱量為(6.6×4)+(5×9)+(29.7×4)=190.2 大卡；②熱量為 190.2÷3.3=57.5 大卡，故選(B)。
43. 蔬果罐頭的殺菁處理主要目的在抑制過氧化酶和多酚氧化酶，故選(B)。
44. 每公克提供熱量最高的營養素為脂質；礦物質為幫助維持體內電解質的平衡；醣類可調節脂肪的代謝，預防酮酸中毒，故選(B)。
45. 鍋貼、蔥油餅使用的麵糰為燙麵類；酥皮類麵食中的油酥是由低筋麵粉及 50% 油脂構成，故選(D)。
46. 紅豆沙為先進行蒸煮再磨碎；脫脂大豆粉進一步加工得到蛋白質含量 90% 以上，稱為大豆分離蛋白(SPI)，故選(B)。
47. 微生物發酵法是現今主要生產味精的方法；味精採用發酵法的主要原料為糖質；味精酸水解法為利用麵筋加鹽酸分解，故選(C)。
48. (1)魚肉煉製品之鹽溶性蛋白溶出，主要是用 2~3% 氯化鈉(原料)，對水產肌原纖維進行鹽溶(salting in)，並可使魚漿製程中增進乳化作用。磷酸鹽是食品添加劑，在魚肉煉製品插漬中不一定要添加，其有強化煉製品成膠性(gelation)，依食品添加物法添加量必需在 0.3% 以下(3g/Kg，衛福部)，且因為其為結著劑，主要目的是促進蛋白質膠體的形成，使用時機多為增進水產煉製品的彈性與嚼勁。
- (2)(D)答案於冰水中添加黏稠劑，確實具有增強包冰衣之功效，但因審定版教科書有提到磷酸鹽相關敘述，(B)答案磷酸鹽在整體製作過程中，仍有機率可協助鹽溶性蛋白之溶出。
- (3)故本題最適當答案為(B)或(D)皆可。
49. 蒸餾米酒製作糖化菌為根黴；發酵完成後蒸餾再調配成 20% 酒精含量之米酒，故選(B)。
50. 醬油釀造參與微生物為米麴菌、魯酵母菌和嗜鹽小球菌；化學醬油釀造過程中會有 3-單氯丙二醇有害物質；傳統醬油不含有果糖酸；醬油麴與食鹽水生成醬油期間需通氣攪拌，故選(A)。