

班級：\_\_\_\_\_ 班 座號：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

- \_\_\_ 1. 酒類放置在空氣中自然會變酸，此因什麼緣故？  
 (A) 酒中的乙醇與空氣中氧作用生成乙酸 (B) 酒類是酸性 (C) 酯化的結果 (D) 酒類與 CO<sub>2</sub> 作用。
- \_\_\_ 2. 「有助於腸道益菌的維持，並抑制害菌生長；同時能促進消化化並幫助鈣質吸收。」從這廣告詞中，你覺得這有可能是下列哪一種飲料的廣告詞？  
 (A) 乳酸菌飲料 (B) 汽水 (C) 咖啡 (D) 茶。
- \_\_\_ 3. 下列廚房中的調味料，何者曝露於空氣中，在醋酸菌的作用下會產生醋酸？  
 (A) 醬油 (B) 沙拉油 (C) 料理米酒 (D) 果糖。
- \_\_\_ 4. 鮪魚罐頭未開封前，可置於常溫下保存而不需放入冰箱中，這是因為鮪魚罐頭是採用何種方法增加保存期限？  
 (A) 乾燥 (B) 醃製 (C) 低溫殺菌 (D) 高溫殺菌。
- \_\_\_ 5. 下列關於冷藏與冷凍的敘述，何者正確？  
 (A) 通常家用冰箱的上層為冷藏庫，下層為冷凍庫 (B) 冷藏或冷凍，都是利用低溫來抑制食物內微生物的繁殖及酵素的作用，使得食物可以保存較久 (C) 一般來說冷藏庫的溫度都維持在 -18°C 左右 (D) 當冷凍庫的溫度低到 5°C 時，食物可長期保鮮。
- \_\_\_ 6. 有關「發酵」，下列敘述何者錯誤？  
 (A) 凡是藉著酵素的催化作用而使用有機物分解過程，稱為發酵 (B) 酵素的成分是一種蛋白質 (C) 科學家可利用人工合成製造酵素 (D) 酵素在高溫時，其催化作用更快。
- \_\_\_ 7. 廣受觀光客歡迎的阿里山高山烏龍茶，請問：這是利用食品加工中哪一種方法來延長保存期限？  
 (A) 醃製 (B) 乾燥 (C) 低溫殺菌 (D) 高溫殺菌。
- \_\_\_ 8. 下列有關「壓力鍋」與「燜燒鍋」的敘述，何者正確？  
 (A) 燜燒鍋主要是用來 (B) 壓力鍋主要是用來節省能源 (C) 燜燒鍋不用外加熱能即可將食物燜熟 (D) 壓力鍋的設計主要是以隔絕熱的傳導、對流、輻射為目的。
- \_\_\_ 9. (甲) 延長保存期限； (乙) 保持食物的新鮮度； (丙) 抑制微生物滋生； (丁) 增加營養成分；以上哪些是食品加工的主要目的？  
 (A) 甲丙丁 (B) 乙丙丁 (C) 甲乙丁 (D) 甲乙丙。
- \_\_\_ 10. 紅茶、綠茶、烏龍茶何者屬於未發酵茶葉？  
 (A) 紅茶 (B) 綠茶 (C) 烏龍茶 (D) 以上皆非。
- \_\_\_ 11. 在溼熱的環境中，食物容易腐敗、變質，因此為了防止食物腐敗、變質，人們常會對食物做一些保存措施。請問下列方法中，哪一種不會得到良好的效果？  
 (A) 脫水 乾燥 (B) 密封包裝 (C) 低溫冷藏 (D) 隔絕二氧化碳。
- \_\_\_ 12. 葡萄糖與酵母菌發酵可以產生：  
 (A) 醇類 (B) 醋類 (C) 酸類 (D) 醴類。
- \_\_\_ 13. 關於「醋」的敘述，下列何者正確？  
 (A) 可由乙醇還原而得 (B) 市面上釀造醋是利用醋酸加水稀釋而得 (C) 醋酸在水中的解離度大，是一種強電解質 (D) 食用醋約含有 3~5% 的醋酸。

- \_\_\_14.下列有關酵素的敘述，何者正確？  
 (A)凡藉酵素之催化作用而使有機物起分解之變化，稱為發酵作用 (B)酵母菌的催化分解作用與溫度高低無關 (C)酵素是一種碳水化合物 (D)葡萄糖發酵後，產生的氣體是一氧化碳。
- \_\_\_15.葡萄糖、澱粉與纖維素等都是由下列哪三種元素構成？  
 (A)碳、硫、氮 (B)碳、硫、氧 (C)碳、氫、氧 (D)氫、氧、氮。
- \_\_\_16.酒暴露在空氣中會變質的原因為何？  
 (A)酒變成酒精 (B)酒精變成醋酸 (C)酒精變成優格 (D)酒變成水。
- \_\_\_17.下列何種食品的製作過程中可能不需經過發酵的過程？  
 (A)蒸餾酒 (B)傳統醬油 (C)紅茶 (D)合成醋。
- \_\_\_18.關於食物與保存方式的配對，下列何者正確？  
 (A)高山茶葉：添加防腐劑 (B)保久乳：低溫殺菌  
 (C)冷凍水餃：低溫冷凍 (D)冷藏果汁：高溫殺菌。
- \_\_\_19.關於調味料中最常見的「醬油」，下列敘述何者正確？  
 (A)主要原料有糖、小麥、黃豆、水 (B)可利用麴菌分解黃豆中的蛋白質，產生赤褐色的液體 (C)化學醬油是利用硫酸來分解黃豆中的蛋白質及澱粉 (D)化學醬油的釀造時間較釀造醬油來的長。
- \_\_\_20.下列關於食品的保存方法與原理的配對，何者錯誤？
- |            | 原理            |
|------------|---------------|
| (A) 乾燥     | 減少微生物生存所需要的水分 |
| (B) 醃漬     | 使微生物脫水而不易繁殖   |
| (C) 低溫冷藏   | 造成所有微生物死亡     |
| (D) 添加抗氧化劑 | 減少食品與氧氣的作用速率  |
- \_\_\_21.冷藏果汁儲存於 5°C 以下低溫以保新鮮，是利用哪一種延長食物保存的方式？  
 (A)乾燥 (B)低溫殺菌 (C)高溫殺菌 (D)低溫冷凍。
- \_\_\_22.傳統釀造醬油的方法，是將黃豆、小麥蒸煮焙炒後，加入鹽水和下列哪一菌種發酵，再經過壓榨、殺菌、澄清等過程之後，製作完成？  
 (A)酵母菌 (B)麴菌 (C)乳酸菌 (D)肉毒桿菌。
- 【題組】霖霖在家中的廚房發現了下列幾罐東西：  
 高粱酒、啤酒、米酒、葡萄酒、壽司醋、醬油。試回答下列問題：
- \_\_\_23.霖霖的媽媽今天晚上準備煮一道「糖醋排骨」，他先將米酒倒入排骨中烹煮後，再加入醋，結果就有一陣陣特殊的香味溢出，這是因為產生了什麼？  
 (A)丙醇 (B)酯類 (C)有機酸 (D)葡萄糖。
- \_\_\_24.有關醬油的敘述，下列何者錯誤？  
 (A)是黑色有鹹味的液體 (B)傳統釀造法是將紅豆、糖和麴菌一起發酵 (C)化學製法是以鹽酸將黃豆分解，再加入其他原料製成 (D)醬油常用於烹飪上。
- \_\_\_25.用餐後，媽媽拿出阿學最愛喝的優酪乳，請問下列有關乳酸菌飲料的敘述，何者為非？  
 (A)乳酸菌飲料可分為活性乳與非活性乳 (B)可促進腸道蠕動 (C)具微酸性 (D)所有的乳酸菌飲料在未開封前均需儲存在冰箱中。