

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

- \_\_\_\_1.宜蘭知名的名產「鴨賞」，商家為了防止食物腐敗，其包裝方式皆採用真空包裝，有關這種包裝方法的敘述，下列何者正確？  
(A)脫水乾燥，避免營養流失 (B)防止二氧化碳，避免食物變質 (C)隔絕氧氣，抑制微生物生長 (D)增加氧氣濃度、保持食物的新鮮度。
- \_\_\_\_2.關於「醋」的敘述，下列何者錯誤？  
(A)可由乙醇氧化而得 (B)食用醋約含有3~5%的醋酸 (C)醋酸易解離，是一種強電解質 (D)市面上化學醋是利用醋酸加水稀釋而得。
- \_\_\_\_3.有關發酵的食品，下列敘述何者錯誤？  
(A)紅茶的發酵程度比綠茶更完整 (B)優格、優酪乳一定要放在-18°C的冷凍庫中保存 (C)可以將發酵乳代替牛奶來作為人體吸收鈣質的來源 (D)活性乳酸菌數在每毫升100萬個以上的乳品較為濃稠。
- \_\_\_\_4.在日常生活中經常可吃到加工食品，食品加工的方式有很多，請問下列哪一種食品並非使用醃漬的方法來達到食品保存的目的？  
(A)加鹽沙士 (B)草莓果醬 (C)臘肉 (D)蜜餞。
- \_\_\_\_5.所謂三大營養素，不包括下列何者？  
(A)蛋白質 (B)脂肪 (C)醣類 (D)礦物質。
- \_\_\_\_6.將澱粉置在試管中加熱除產生氣體之外，最後留在試管中的黑色物質的主要成分元素為下列何者？  
(A)氫 (B)氧 (C)碳 (D)硫。
- \_\_\_\_7.一般市售的有機米，廠商為了防止有機米變質，皆採用真空包裝，下列有關這種包裝方法的敘述，何者正確？  
(A)可使有機米更為乾燥，避免營養流失 (B)可隔絕氧氣及抑制微生物生長 (C)增加溶氧量可保持食物的新鮮度 (D)防止二氧化碳，避免食物受到變質。
- \_\_\_\_8.下列有關於酒的敘述，何者錯誤？  
(A)可以利用水果、穀物經氧化作用而得 (B)酒愈陳愈香，是因為含有乙酸乙酯之故 (C)在發酵的過程中必需隔絕氧氣，否則會進一步形成醋酸 (D)釀造酒的酒精濃度通常小於蒸餾酒。
- \_\_\_\_9.有關三大營養素的敘述，下列何者錯誤？  
(A)脂肪可提供人體所需能量，每1克可產生9大卡的熱量 (B)澱粉屬於碳水化合物，其中氫原子和氧原子的數目比為2:1 (C)將蛋白質加入一些稀硝酸之後會變成黃色 (D)魚及豆腐富含蛋白質，每1克可產生4大卡的熱量。
- \_\_\_\_10.下列有關發酵的敘述，何者正確？  
(A)蒸餾酒含乙醇量較釀造酒為低 (B)酒長時間曝露於空氣中，會使甲醇氧化為醋酸 (C)利用酵素的催化作用，使有機物分解的過程叫發酵 (D)咖啡是發酵產品。
- \_\_\_\_11.醋是日常生活中常用的調味料，下列關於醋的敘述，何者正確？  
(A)醋可分為釀造醋和蒸餾醋 (B)食醋中除了醋酸以外，主要成分是3%~5%的水 (C)釀造醋是以富含醣類的穀類或果實為原料經酵母菌發酵而成 (D)合成醋是以冰醋酸加水和香料稀釋而成。

- \_\_\_12. 下列何者不是乳酸飲料？  
 (A)優格 (B)優酪乳 (C)養樂多 (D)調味乳。
- \_\_\_13. 下列哪一種作用用來製造酒精是最可行的方法？  
 (A)綠藻在水中行光合作用 (B)微生物分解蛋白質的作用 (C)酵母菌使醣類發酵的作用  
 (D)腐生菌類分解死亡植物體的作用。
- \_\_\_14. 元宵節到了，除了提花燈外，就是吃元宵，試問市面上販售的冷凍湯圓是採用何種方法來延長保存時間？  
 (A)乾燥 (B)低溫冷凍 (C)高溫殺菌 (D)低溫殺菌。
- \_\_\_15. 食物的腐敗，主要是因為：  
 (A)蟑螂吃掉 (B)老鼠偷吃 (C)病毒感染 (D)細菌作用。
- \_\_\_16. 有關酒類的敘述，下列何者是錯誤的？  
 (A)可以利用醱類發酵後得到乙醇 (B)酒愈陳愈香，這乃因為酒中產生醱類的緣故 (C)酒可以分成釀造酒與蒸餾酒 (D)酒是乙醇的水溶液。
- \_\_\_17. 醬油是不可或缺的調味品，一些醃製的醬瓜都需要用到醬油，試問下列哪一種方式是傳統的醬油釀造方法？  
 (A)穀類或水果在密閉環境中，藉由酵素作用而成 (B)黃豆葉苗經發酵再烘焙而成 (C)利用乳酸菌將牛奶發酵而成 (D)黃豆、小麥蒸煮焙炒後，加入鹽水和麴菌發酵，經過壓榨、殺菌、澄清等過程製作而成。
- \_\_\_18. 醫學上已證實乳酸菌對人體有益，於是市面上便漸漸地充斥了各式各樣的乳酸飲料。請問：下列何者並非乳酸飲料？  
 (A)養樂多 (B)優酪乳 (C)優格 (D)調味乳。
- \_\_\_19. 花生麵筋罐頭未開封前，可置於常溫下保存而不須放入冰箱中，這是因為花生麵筋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。
- \_\_\_20. 酒類放置在空氣中自然會變酸，原因為何？  
 (A)酒是酸性 (B)酒中的乙醇經酵母菌發酵作用生成 (C)酒中的乙醇與空氣中的氧作用生成乙酸 (D)醋化的結果。
- 【題組】自人類文明開始，老祖先們已經懂得以穀類、水果等為原料，並利用微生物所產生的酵素進行發酵作用，而獲得酒類、醬油、茶葉等發酵食品，不但豐富了人類的飲食，同時也開啟現代「生物技術」應用之先河。試回答下列問題：
- \_\_\_21. 下列有關各種發酵食品的敘述，何者錯誤？  
 (A)酒類的製造過程，主要是藉由酵素將醱類分解為葡萄糖，再進行發酵，最後產生酒精與二氧化碳 (B)日常生活中所食用的食醋，其組成成分中 80% 為乙酸 (C)一般所喝的優酪乳會帶有酸味，主要是製造過程中產生的乳酸所造成 (D)醋可分為釀造醋與合成醋。
- \_\_\_22. 下列何種食物不屬於發酵食品？  
 (A)可樂 (B)優酪乳 (C)醬油 (D)豆腐乳。
- \_\_\_23. 下列關於酒類的敘述，何者錯誤？  
 (A)穀類和水果因含有豐富的醱類，因此是很好的釀酒原料 (B)葡萄酒屬於酒精含量較高的蒸餾酒 (C)酒精可由葡萄糖經發酵作用而產生 (D)酒類依製造過程可分為釀造酒與蒸餾酒。