

班級：_____ 班 座號：_____ 姓名：_____

- ____ 1. 下列敘述何者錯誤？
(A) 酵素是有機化合物 (B) 酵母菌在高溫時，催化分解作用較快 (C) 葡萄糖發酵後，產生的氣體是二氧化碳 (D) 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。
- ____ 2. 下列有關乳酸菌的敘述，何者錯誤？
(A) 養樂多是屬於乳酸菌飲料 (B) 發酵乳是以牛奶為原料，再加入乳酸菌發酵而得 (C) 愈濃稠的乳酸菌乳品，含菌數愈少 (D) 活性乳酸菌飲料中乳酸菌有存活期限，故以 4°C 來冷藏。
- ____ 3. 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。
- ____ 4. 過年過節街坊鄰居醃製的臘肉，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。
- ____ 5. 醣類的成分中，氫、氧原子的數目比為下列何者？
(A) 1 : 2 (B) 2 : 1 (C) 1 : 8 (D) 8 : 1。
- ____ 6. 一般超市所販售的保久乳在標示寫著：「可在室溫下保存不會腐敗」，則保久乳是利用哪一種方法來延長保存期限？
(A) 添加防腐劑 (B) 添加抗氧化劑 (C) 低溫殺菌 (D) 高溫殺菌。
- ____ 7. 通常在食品包裝中會放入一小包乾燥劑來讓食品保持乾燥避免受潮變質，則關於這一小包乾燥劑的化學成分為下列何者？
(A) 二氧化錳 (B) 鐵粉 (C) 氧化鈣和矽膠 (D) 石墨。
- ____ 8. 下列有關於乳酸菌飲料的敘述，何者正確？
(A) 養樂多是屬於非活性乳酸菌飲料 (B) 發酵乳是以牛奶為原料，再加入麴菌發酵而得 (C) 活性乳酸菌飲料中乳酸菌有一定的生存期限，故需以 4°C 來冷藏 (D) 愈濃稠的乳酸菌乳品，含菌數愈少。
- ____ 9. 有關澱粉及纖維素的敘述，下列何者正確？
(A) 人體內的酵素皆可分解澱粉及纖維素 (B) 纖維素和澱粉大都存在於米、麥的種子中 (C) 澱粉和纖維素都是由葡萄糖所聚合而成的有機物 (D) 澱粉和纖維素是提供人體能量的主要營養素。
- ____ 10. 下列五種方式中有幾種是延長食物保存的方式？
(甲) 乾燥 (乙) 低溫冷凍 (丙) 高溫殺菌 (丁) 低溫殺菌 (戊) 抽成真空。
(A) 2 種 (B) 3 種 (C) 4 種 (D) 5 種。
- ____ 11. 鮮奶、布丁需存放在 5°C 以下冰箱中，否則容易變質，這是因為鮮奶、布丁在出廠前，是採用何種保存食物的加工方法？
(A) 乾燥 (B) 醃製 (C) 低溫殺菌 (D) 高溫殺菌。
- ____ 12. 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。

- ___13. 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氧作用生成乙酸 (D)酯化的結果。
- ___14. 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。
- ___15. 冷凍水餃須儲存於 -18°C 以下低溫以保持新鮮，此是利用哪一種延長食物保存的方式？
 (A)乾燥 (B)低溫冷凍 (C)高溫殺菌 (D)低溫殺菌。
- ___16. 小玲和朋友去喜馬拉雅山登山，嚮導帶他們走上標高4000多公尺的高地，疲累的小玲建議煮泡麵，但水加熱沒多久便開始沸騰，泡麵卻還是硬的，水的溫度也不太熱，這是為什麼呢？
 (A)因為高地的溫度低，所以水很快就冷了 (B)因為高地氣壓低，水的沸點降低，因此溫度還沒達到 100°C 時便開始沸騰 (C)因為高地氣壓低，燃燒時火的溫度較高，因此沸騰時間短，同時也造成降溫速度快 (D)因為高地氣壓高，沸騰的溫度高，因此泡麵在高溫下迅速變硬，且水在高壓下容易散熱。
- ___17. 冷凍水餃需儲存於 -18°C 以下低溫，以保持新鮮，是利用哪一種延長食物保存的方式？
 (A)乾燥 (B)低溫冷凍 (C)高溫殺菌 (D)低溫殺菌。
- ___18. 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。
- ___19. 過年過節街坊鄰居醃製的臘肉，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。
- ___20. 冷凍水餃須儲存於 -18°C 以下低溫以保持新鮮，此是利用哪一種延長食物保存的方式？
 (A)乾燥 (B)低溫冷凍 (C)高溫殺菌 (D)低溫殺菌。
- ___21. 有關蛋白質的敘述，下列何者錯誤？
 (A)是構成細胞的必要物質 (B)是可被人體直接吸收的小分子 (C)一般的蛋白質易受光、熱的作用而變質 (D)組成元素為C、H、O、N、S。
- ___22. 將米酒和排骨烹煮後，再加入醋，有一陣陣特殊的香味溢出，此香味為下列何者？
 (A)丙醇 (B)酯類 (C)有機酸 (D)葡萄糖。
- ___23. 傳統釀造醬油是將黃豆、小麥蒸煮焙炒後，加入鹽水和下列哪一種菌種發酵，再經過壓榨、殺菌、澄清之後，製作完成？
 (A)酵母菌 (B)麴菌 (C)乳酸菌 (D)肉毒桿菌。
- ___24. 有關酒類的敘述，下列何者錯誤？
 (A)利用醋類發酵後得到乙醇 (B)酒越陳越香，是酒類產生酯類 (C)酒可以分為釀造酒與蒸餾酒 (D)酒是乙醇的水溶液。
- ___25. 有關乳酸菌飲料的敘述，下列何者錯誤？
 (A)乳酸菌飲料可分為活性乳與非活性乳 (B)可幫助腸道蠕動 (C)具微酸性 (D)未開封的乳酸菌飲料均需儲存在冰箱。