

113 年度 13201 水產食品加工-乾製、調味品類丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 蝦原料鮮度不良時，會有 ①消毒水味 ②腥臭味 ③機油味 ④氯味。
2. (4) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為 ①水泥 ②塑膠 ③木材 ④不銹鋼。
3. (2) 下列何者不是包裝機械？ ①填充氣體包裝機 ②乾燥機 ③真空包裝機 ④熱封口機。
4. (3) 煉製品添加己二烯酸之目的在於 ①增加營養價值 ②調節製品酸度 ③抑制細菌 ④增加彈力。
5. (3) 急速凍結魚肉之優點為 ①冰晶形成較大 ②魚體鮮度下降快 ③解凍後汁液量少 ④冰晶數量少。
6. (3) 魚頭、內臟等廢棄物最好處理方法 ①焚燒 ②掩埋 ③製副產品 ④丟掉。
7. (1) 下列何行為不是土壤及地下水污染整治法所指污染行為人之作為？ ①依法令規定清理污染物 ②仲介或容許洩漏、棄置、非法排放或灌注污染物 ③洩漏或棄置污染物 ④非法排放或灌注污染物。
8. (2) 下列何種產品不是煮乾品 ①海參干 ②扁魚 ③鱈魚干 ④蝦米。
9. (4) 「勞工腦心血管疾病發病的風險與年齡、吸菸、總膽固醇數值、家族病史、生活型態、心臟方面疾病」之相關性為何？ ①可正可負 ②無 ③負 ④正。
10. (4) 為了避免柴魚發生蛀蟲通常會用什麼燻蒸 ①過氧化氫 ②正己烷 ③乙烯 ④二硫化碳。
11. (4) 食品在冷藏庫內冷藏時，水分常會發生之情況 ①容易結晶 ②不易蒸發 ③容易昇華 ④容易蒸發。
12. (4) 易受光線所影響容器內品質的容器 ①金屬容器 ②塑膠容器 ③紙容器 ④玻璃容器。
13. (1) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全 ①淡灰白者 ②透明者 ③潔白者 ④暗灰色者。
14. (4) 因故意或過失而不法侵害他人之營業秘密者，負損害賠償責任該損害賠償之請求權，自請求權人知有行為及賠償義務人時起，幾年間不行使就會消滅？ ①7 年 ②5 年 ③10 年 ④2 年。
15. (3) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？ ①視其安全性認定是否可添加於食品中 ②可任意添加於食品中 ③不得作食品添加物用 ④只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中。
16. (3) 醃醬品的原料，最好採用 ①蒸煮過 ②鹽藏後 ③生鮮 ④乾燥後 的原料。
17. (3) 反式脂肪的敘述，何者正確 ①即使是天然的反式脂肪依然對健康有危害 ②反式脂肪的來源是植物油，所以可以放心使用 ③反式脂肪會增加罹患心血管疾病的風險 ④反式脂肪常見於生鮮蔬果中。
18. (4) 低溫冷藏之水產原料仍可生長的微生物 ①嗜熱性細菌 ②所有微生物均不能生長 ③中溫性細菌 ④嗜冷性細菌。
19. (2) 下列有關感官品評技術的敘述，何者錯誤？ ①需客觀地給予判斷 ②官能檢查只能針對食物的色香味進行判斷 ③消費性品評的品評員不須受過專業訓練 ④利用人的官能知覺能力。
20. (2) 魚肉在搗潰時，溫度最好控制在 ①20~30℃ ②0~10℃ ③40~50℃ ④-10℃。
21. (1) 請舉出下列何者為甲殼類動物？ ①龍蝦 ②馬頭魚 ③海螺 ④烏賊。
22. (4) 魚貝類在冷凍的溫度下 ①新鮮度不變 ②不會變質 ③可永遠存放 ④品質仍然在下降。
23. (3) 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確 ①不易清理 ②易生鏽 ③耐腐蝕 ④使用年限短。
24. (3) 冷凍全蝦排盤後凍成集體塊(Block)中心溫度為 ①5℃ ②0℃ ③-18℃ ④-7℃。
25. (3) 1 台斤 30 元之原料魚相當於 1 公斤 ①64 元 ②30 元 ③50 元 ④36 元。
26. (2) 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？ ①有可能省水也可能不省水，無法定論 ②是，因為可以節省等待熱水流出之前所先流失的冷水 ③否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩 ④否，因為等熱水時流出的水量不多。
27. (1) 一般封口機，封口溫度太高，易造成 ①封口熱融呈不規則浪紋收縮 ②燙壞內容物 ③封口部分緊、部分鬆 ④封口鬆開。

28. (2) 丁香魚製品其腹部以何種顏色為佳？ ①黃褐色 ②淡白色 ③灰色 ④黃色。
29. (4) 依職業安全衛生法施行細則規定，下列何者非屬特別危害健康之作業？ ①游離輻射作業 ②噪音作業 ③粉塵作業 ④會計作業。
30. (3) 以下關於「童工」之敘述，何者正確？ ①例假日得在監視下工作 ②不得於午後 8 時至翌晨 8 時之時間內工作 ③每日工作時間不得超過 8 小時 ④工資不得低於基本工資之 70%。
31. (4) 魚肉纖維比較短為 2~12mm，其一個肌節為 ①H 帶與 Z 線間區域 ②1 個 A 帶與 I 帶區域 ③I 帶至 M 線區域 ④Z 線與 Z 線間區域。
32. (3) 成型機常用於下列何者？ ①魚鬆 ②柴魚 ③魚排 ④魚片 之加工製造。
33. (4) 水產品常用之冷藏溫度 ①10℃~15℃ ②25℃以上 ③-18℃以下 ④-2℃~5℃。
34. (3) 行為人以竊取等不正當方法取得營業秘密，下列敘述何者正確？ ①只要後續沒有造成所有人之損害便不構成犯罪 ②只要後續沒有洩漏便不構成犯罪 ③已構成犯罪 ④只要後續沒有出現使用之行為便不構成犯罪。
35. (4) 下列何者可食部分最少 ①虱目魚 ②蝦 ③海參 ④蛤。
36. (4) 有關專利權的敘述，何者正確？ ①在本國申請專利之商品進軍國外，不需向他國申請專利權 ②製造方法可以申請新型專利權 ③我發明了某項商品，卻被他人率先申請專利權，我仍可主張擁有這項商品的專利權 ④專利有規定保護年限，當某商品、技術的專利保護年限屆滿，任何人皆可免費運用該項專利。
37. (1) 下列何者為控制水產加工原料品質之重要因素？ ①溫度 ②光度 ③濕度 ④包裝。
38. (3) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①雞蛋 1 個 ②紅莧菜半碗(約 3 兩) ③牛肉 1 兩 ④葡萄 8 粒。
39. (3) 一般魚肉煉製品的品質判定，下列何者最為重要？ ①味道 ②外觀 ③黏彈力 ④色澤。
40. (4) 根據性別平等工作法，下列何者非屬職場性別歧視？ ①雇主考量男性賺錢養家之社會期待，提供男性高於女性之薪資 ②雇主事先與員工約定倘其有懷孕之情事，必須離職 ③雇主考量女性以家庭為重之社會期待，裁員時優先資遣女性 ④有未滿 2 歲子女之男性員工，也可申請每日六十分鐘的哺乳時間。
41. (1) 供作食品包裝材料，首先應注重 ①安全衛生 ②價廉 ③方便 ④實用。
42. (1) 一旦大氣中的二氧化碳含量增加，會引起那一種後果？ ①溫室效應惡化 ②海平面下降 ③冰期來臨 ④臭氧層破洞。
43. (2) 澱粉在煉製品加工上具有何種效用？ ①調味劑 ②增量劑 ③蛋白質溶解劑 ④保存劑。
44. (1) 常製成茄汁罐頭之鯖魚體型屬於 ①紡錘型 ②縱扁型 ③河魴型 ④側扁型 魚類。
45. (1) 季節改變時，魚類肌肉中哪種組成份有明顯變化？ ①脂質 ②蛋白質 ③碳水化合物 ④灰分。
46. (3) 在台灣下列哪種魚較少作為魚丸的原料 ①虱目魚 ②狗母魚 ③石斑魚 ④鯊魚。
47. (1) 下列何者非水產品品質檢驗項目 ①夾雜物 ②組織胺 ③微生物 ④官能檢查。
48. (1) 冷凍蝦仁的包冰 ①視貯藏條件適度包冰 ②不須要包冰 ③愈厚愈好 ④愈薄愈好。
49. (4) 冰箱在廢棄回收時應特別注意那一項物質，以避免逸散至大氣中造成臭氧層的破壞？ ①苯 ②汞 ③甲醛 ④冷媒。
50. (3) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 ①商業滅菌 ②消毒 ③滅菌 ④巴斯德殺菌。
51. (3) 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮 ①味精 ②砂糖 ③硼砂 ④鹽巴。
52. (2) 下列何種調味乾製品(魷魚絲)水活性最合宜 ①0.9 ②0.7 ③0.3 ④0.5。
53. (1) 水產煉製品最適合使用的原料 ①冷凍新鮮肉 ②變性肉 ③預煮肉 ④魚腹部肉。
54. (2) 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則 ①採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味 ②使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味 ③多飲用白開水降低鹹度 ④使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用。
55. (1) 在何種情形下，禁止輸入事業廢棄物：A.對國內廢棄物處理有妨礙；B.可直接固化處理、掩埋、焚化或海拋；C.於國內無法妥善清理？ ①ABC ②僅 B ③僅 C ④僅 A。
56. (1) 一般加工廠使用的二重釜，其加熱特點為 ①蒸氣加熱 ②真空加熱 ③直接加熱 ④輻射加熱。

57. (1) 下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項 ①噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品 ②酒精噴越多效果越好 ③應選擇工業用酒精效果較好 ④可以用酒精消毒取代洗手。
58. (1) 已超過保存期限之產品，應 ①回收銷毀 ②重新包裝 ③更改保存期限 ④不理會繼續販賣。
59. (1) 蓮蓬頭出水量過大時，下列對策何者「無法」達到省水？ ①淋浴時水量開大，無需改變使用方法 ②換裝有省水標章的低流量(5~10L/min)蓮蓬頭 ③調整熱水器水量到適中位置 ④洗澡時間盡量縮短，塗抹肥皂時要把蓮蓬頭關起來。
60. (3) 電腦機房使用時間長、耗電量大，下列何項措施對電腦機房之用電管理較不適當？ ①使用新型高效能電腦設備 ②使用較高效率之空調設備 ③機房設定較低之溫度 ④設置冷熱通道。
61. (4) 熱油炒香用的蝦皮是屬於何種水產加工品？ ①煮乾品 ②調味乾製品 ③節類 ④素乾品。
62. (1) 冷凍魚漿的肉是由哪種原料魚採肉的 ①新鮮魚 ②鹽藏魚 ③冷凍魚 ④煮熟魚。
63. (1) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確 ①運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化 ②運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃ ③應妥善運用空間，儘量堆疊 ④原材料、半成品及成品可以堆疊在一起。
64. (4) 皮帶式輸送機的皮帶，在運轉中有時會偏向單邊傾斜的現象，其原因為 ①皮帶老舊 ②馬達異常 ③皮帶太長 ④前後滾輪不等距。
65. (2) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①心臟病 ②間皮細胞瘤 ③巴金森氏症 ④白指症。
66. (2) 配製 3%(W/W)之食鹽水是指將 3 公克食鹽溶於 ①100 公克 ②97 公克 ③106 公克 ④103 公克 之水中。
67. (2) 塑膠袋不適合盛裝下列何種產品 ①冷凍魚排 ②海苔醬 ③魚乾 ④魷魚。
68. (4) 下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？ ①四季豆 ②蛋黃醬 ③腰果 ④牡蠣。
69. (3) 為防止水產品變質，宜採用可阻絕何種氣體之包裝材料？ ①氫氣 ②二氧化碳 ③氧氣 ④氮氣。
70. (4) 竹輪外表之褐色主要是在 ①蒸煮 ②油炸 ③水煮 ④燒烤 過程中產生。
71. (1) 下列何種包裝材料，最符合環保要求，且最易處理？ ①紙容器 ②玻璃容器 ③金屬容器 ④塑膠容器。
72. (2) 塑膠為海洋生態的殺手，所以政府推動「無塑海洋」政策，下列何項不是減少塑膠危害海洋生態的重要措施？ ①淨灘、淨海 ②定期進行海水水質監測 ③禁止製造、進口及販售含塑膠柔珠的清潔用品 ④擴大禁止免費供應塑膠袋。
73. (1) 使用糖度計(0-32%)測定糖水的糖度須以下列何種液體校正歸零 ①蒸餾水 ②漂白水 ③酒精 ④標準糖液。
74. (2) 依據食品添加物使用範圍及限量暨規格標準規定，己二烯酸及其鹽類可使用於魚肉煉製品，用量(己二烯酸計)為每公斤須在 ①3 公克 ②2 公克 ③4 公克 ④1 公克 以下。
75. (1) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理 ①專人專櫃專冊 ②專人 ③專櫃 ④專冊。
76. (4) 大型魚體處理方式只去除鰓和內臟稱為 ①全處理魚 ②未處理魚 ③精處理魚 ④半處理魚。
77. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確 ①可置於碗盤區固定位置方便取用 ②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ③應標明其購買日期及價格 ④符合食品安全衛生管理法之規定。
78. (4) 食品用具之煮沸殺菌法係以 ①90℃加熱 1 分鐘 ②90℃加熱半分鐘 ③100℃加熱半分鐘 ④100℃加熱 1 分鐘。
79. (1) 水產食品加工機具應設有 ①維修紀錄 ②用水紀錄 ③用電紀錄 ④採購紀錄 並確實執行檢修工作。
80. (2) 機械壓縮式冷凍循環系統中，不包含那個主要組件 ①蒸發器 ②真空幫浦 ③膨脹閥 ④壓縮機。