

113 年度 09200 食品檢驗分析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. (4) 下列何者不是藉由蚊蟲傳染的疾病？①瘧疾 ②登革熱 ③日本腦炎 ④痢疾。
2. (3) 蛋白質是由胺基酸所聚合的高分子化合物，胺基酸的基本結構中除胺基外尚有何種官能基的存在？①羥基 ②苯基 ③羧基 ④醛基。
3. (3) 與飲水有關之食物中毒是 ①沙門氏菌 ②葡萄球菌 ③病原性大腸菌 ④腸炎弧菌。
4. (1) 防止蒸餾突沸之方法，下列何者錯誤？①加入甘油 ②洩壓 ③加入矽油 ④加入沸石。
5. (2) 水果類在採收後，為保持鮮度，不可採用的處理方式為 ①預冷 ②醃漬 ③塗蠟 ④化學藥劑前處理。
6. (4) 以視覺所做評價的總稱，在官能檢查上稱為 ①氣味 ②組織 ③味道 ④外觀。
7. (2) 濕熱滅菌完畢，慢慢排氣之理由為 ①快速降低殺菌釜壓力 ②防止棉花塞脫落及培養基噴出 ③保持殺菌釜溫度 ④防止溫度下降太快。
8. (4) 為防止勞工感電，下列何者為非？①電線架高或加以防護 ②使用防水插頭 ③避免不當延長接線 ④設備有金屬外殼保護即可免裝漏電斷路器。
9. (3) 玻璃器皿洗滌用之清潔液由何種試藥配置而成？① $K_2Cr_2O_7$ ，HCl ② K_2CrO_4 ， H_2SO_4 ③ $K_2Cr_2O_7$ ， H_2SO_4 ④ K_2CrO_4 ，HCl。
10. (4) 噴霧殺菌後之無菌箱，一定要放置 ①60 ②15 ③45 ④30 分鐘。
11. (4) 進行分析時，其中有一份為備份樣品需要密封完整、妥善存放，保存期限應以多久為限？①3 個月 ②2 個月 ③4 個月 ④1 個月。
12. (2) 水分高之樣品，為了儘量避免保存期間發生發酵或腐敗，最好貯存於 ①冷藏狀態 ②冷凍狀態 ③室溫狀態 ④無溫度限制。
13. (4) 下列何者非屬從事起重吊掛作業導致物體飛落災害之可能原因？①鋼索斷裂 ②超過額定荷重作業 ③吊鉤未設防滑舌片致吊掛鋼索鬆脫 ④過捲揚警報裝置過度靈敏。
14. (3) 廚房用水應符合飲用水水質，其殘氯標準(ppm)何者正確 ①20~50 ②2.0~5.0 ③0.2~1.0 ④10~20。
15. (1) 以下保持圍裙清潔的做法何者正確 ①圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分 ②脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起 ③如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙 ④上洗手間時不需脫掉圍裙。
16. (1) 天平校正之時機，何者錯誤？①每次使用前皆需校正 ②長期未使用後 ③天平移位時 ④每 3 個月定期校正。
17. (2) 食品灰化後，其灰化物不溶於水，加酸會溶解者為鹼土金屬如 ①Bi ②Ba ③Na ④Cu。
18. (2) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①大量製備，一次完成 ②處理迅速，避免疏忽 ③提早製備，隨時供應 ④菜單多樣，少量製備。
19. (4) 顯微鏡油浸鏡頭鏡檢後，應使用何種溶劑擦拭洋杉油？①苯 ②甲苯 ③酒精 ④二甲苯。
20. (2) 生熟食混合即食食品之大腸桿菌群(MPN/g)限量為 ① 10^2 以下 ② 10^3 以下 ③10 以下 ④ 10^4 以下。
21. (3) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①鹽基性介黃 ②皂素 ③黃色五號 ④二甲基黃。
22. (2) 標準型糖度計(0~32%)在使用前需以何種溶液來校正(歸零)？①飽和糖水 ②蒸餾水 ③礦泉水 ④pH7 緩衝溶液。
23. (4) 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？①遺傳性疾病 ②法定傳染病 ③流行性疾病 ④職業疾病。
24. (1) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確 ①未經滅菌處理，不得接觸熟食 ②以非食品做為盤飾 ③使用 200ppm 以上之漂白水消毒 ④花卉不得作為盤飾。

25. (2) 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響 ②全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食 ③不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ④牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利。
26. (4) 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮 ①砂糖 ②味精 ③鹽巴 ④硼砂。
27. (3) 濃硫酸稀釋時正確的操作方法是 ①將蒸餾水慢慢的加至濃硫酸中 ②將蒸餾水很快加至濃硫酸中 ③將濃硫酸慢慢的加至蒸餾水中 ④將濃硫酸很快加至蒸餾水中。
28. (3) 請問下列何者非為個人資料保護法第 3 條所規範之當事人權利？ ①請求停止蒐集、處理或利用 ②請求補充或更正 ③請求刪除他人之資料 ④查詢或請求閱覽。
29. (4) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的 ②蔗糖加熱後容易失去甜味 ③高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ④高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用。
30. (2) 糖度屈折計校正時之溫度應為下列何者為佳？ ①40℃ ②20℃ ③10℃ ④30℃。
31. (1) 依公職人員利益衝突迴避法規定，公職人員甲與其小舅子乙（二親等以內的關係人）間，下列何種行為不違反該法？ ①關係人乙經政府採購法公開招標程序，並主動在投標文件表明與甲的身分關係，取得甲服務機關之年度採購標案 ②甲要求受其監督之機關聘用小舅子乙 ③甲、乙兩人均自認為人公正，處事坦蕩，任何往來都是清者自清，不需擔心任何問題 ④小舅子乙以請託關說之方式，請求甲之服務機關通過其名下農地變更使用申請案。
32. (1) 生菌數檢驗，培養皿內產生擴散菌落時，擴散菌落覆蓋面積超過整個培養基面積之 ①1/2 ②1/4 ③1/5 ④1/3 者應不予計數。
33. (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應選擇工業用酒精效果較好 ③酒精噴越多效果越好 ④可以用酒精消毒取代洗手。
34. (1) 大豆之豆臭主要由小分子揮發性成分所構成，下列何者不是其成分？ ①呋喃醛 ②庚醇 ③異戊醇 ④乙醇。
35. (3) 嫌氣性細菌培養時使用 ①劃線培養 ②平面培養 ③穿刺培養 ④斜面培養。
36. (2) 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①90% ②70% ③95% ④80%。
37. (1) 化學藥劑殺菌使用酒精的濃度以 ①70~75% ②50~55% ③90~95% ④30~35% 之殺菌力最強。
38. (3) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①酒 ②香料 ③硝 ④蘇打粉。
39. (2) 下列何種現象「無法」看出家裡有漏水的問題？ ①牆面、地面或天花板忽然出現潮濕的現象 ②水龍頭打開使用時，水表的指針持續在轉動 ③水費有大幅度增加 ④馬桶裡的水常在晃動，或是沒辦法止水。
40. (4) 培養微生物使用之試管所塞棉花，其伸入試管之長度為 ①6~8cm ②0.5~1cm ③4~5cm ④2~3cm。
41. (3) 依能源局「指定能源用戶應遵行之節約能源規定」，在正常使用條件下，公眾出入之場所其室內冷氣溫度平均值不得低於攝氏幾度？ ①24 ②22 ③26 ④25。
42. (3) 細菌增殖最常見的方式是 ①有性生殖 ②出芽生殖 ③分裂生殖 ④交配生殖。
43. (2) 檢液加酚酞指示劑 1~2 滴如不變色即知其 pH 值 ①大於 9.4 ②小於 8.4 ③大於 8.4 ④大於 9.0。
44. (4) 冷凍食品該如何讓它退冰，才是既「節能」又「省水」？ ①用熱水浸泡，每 5 分鐘更換一次 ②使用微波爐解凍快速又方便 ③直接用水沖食物強迫退冰 ④烹煮前盡早拿出來放置退冰。
45. (3) 品評的最適時間是 ①吃過點心後半小時 ②午睡後半小時內 ③午餐前一小時 ④午餐後一小時。
46. (1) 餐具滴上碘液如呈藍紫色表示殘留 ①澱粉 ②油脂 ③洗衣粉 ④漂白粉。
47. (2) 藍色石蕊試紙常用來測試 ①中性 ②酸性 ③鹼性 ④食鹽水溶液。
48. (4) 凡指精稱表示要用精密天平稱至 ①0.1g ②0.01g ③0.01mg ④0.1mg。
49. (2) 上班性質的商辦大樓為了降低尖峰時段用電，下列何者是錯的？ ①使用儲冰式空調系統減少白天空調用電需求 ②白天有陽光照明，所以白天可以將照明設備全關掉 ③電梯設定隔層停止控制，減少頻繁啟動 ④汰換老舊電梯馬達並使用變頻控制。

50. (3) 0.1N 硫酸經標定知其力價為 0.9451，則其正確濃度為 ①0.9451N ②0.0549N ③0.0945N ④0.8451N。
51. (4) 80 克的 NaOH 溶於水中，最後之體積為 1 升，其濃度為 ①8N ②8% ③80% ④2N。
52. (1) 持有烹調相關技術證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習 ①8 小時 ②4 小時 ③12 小時 ④24 小時。
53. (2) 定量粗脂肪時，可使用的溶劑為 ①苯 ②乙醚 ③丙酮 ④任何溶劑均可。
54. (4) 茲有 8.0002g 之油脂，以 0.1025N 硫代硫酸鈉滴定用掉 3.5mL，則過氧化價為 ①44.84meq $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3/\text{g.oil}$ ②44.84g KOH/Kg.oil ③44.84mg KOH/Kg.oil ④44.84meq $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3/\text{Kg.oil}$ 。
55. (1) 下列有關貪腐的敘述何者錯誤？ ①貪腐有助降低企業的經營成本 ②貪腐會危害永續發展和法治 ③貪腐會破壞倫理道德與正義 ④貪腐會破壞民主體制及價值觀。
56. (4) 以濁度計檢測水中濁度，所使用之單位為何？ ①mg/L ②度 ③cm ④NTU(Nephelometric turbidity unit)。
57. (2) 食品灰化後，加酸溶解，然後加熱蒸乾，冷卻後加水量水溶之，以白金絲沾之在本生燈上燃燒，產生黃色火焰者為含有元素 ①K ②Na ③Ca ④Fe。
58. (1) 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 ①五年 ②一年 ③三年 ④七年。
59. (4) 以玻璃為活栓的滴定管不適用於具有 ①氧化性 ②酸性 ③還原性 ④鹼性 的溶液。
60. (1) 藻類能直接自光能轉成菌體所需之能量稱之為 ①光合菌 ②化學合成異營菌 ③化學合成菌 ④化學合成自營菌。
61. (4) 下列那一項水質濃度降低會導致河川魚類大量死亡？ ①氨氮 ②二氧化碳 ③生化需氧量 ④溶氧。
62. (4) 接目測微計 1 刻度之大小等於 0.0025mm，酵母菌經檢測結果有 3 個接目測微計刻度大小，則酵母菌的大小為 ①8.5 μm ②2.5 μm ③5 μm ④7.5 μm 。
63. (1) 利用垃圾焚化廠處理垃圾的最主要優點為何？ ①減少處理後的垃圾體積 ②減少處理垃圾的程序 ③去除垃圾中所有毒物 ④減少空氣污染。
64. (1) 以檸檬酸鈉與鹽酸配製成之緩衝溶液其 pH 值範圍，下列何者最正確？ ①1~5 ②3~7 ③2~6 ④4~8。
65. (3) 關於容量單位之換算，下列何者錯誤？ ①1 公升等於 1000 毫升 ②1 立方公尺等於 1000 公升 ③1 立方公尺等於 1000 立方公分 ④1 立方公分等於 1 毫升。
66. (4) 下列何者不是使用於粗脂肪萃取的溶劑？ ①石油醚 ②正己烷 ③乙醚 ④苯。
67. (1) 食品業者販售重組魚肉、牛肉或豬肉食品時，依規定應加註哪項醒語 ①僅供熟食 ②製作流程 ③可供生食 ④烹調方法。
68. (1) 10 克的食鹽加入 100 毫升的蒸餾水，其濃度為 ①介於 9 與 10%間 ②1% ③0.1% ④大於 1%。
69. (2) 定量鹽份時，需以 K_2CrO_4 為滴定終點指示劑，若無法購得該藥品時可以使用下列何者取代之？ ① KIO_3 ②使用 pH 計 ③ KMnO_4 ④ $\text{Ce}(\text{SO}_4)_2$ 。
70. (4) 防治蚊蟲最好的方法是 ①拍打 ②網子捕捉 ③使用殺蟲劑 ④清除孳生源。
71. (4) 使用硝酸銀滴定法定量含鹽量時，硝酸銀的適當濃度為 ①不必限制 ②2.0N ③1.0N ④0.1N。
72. (4) 檢舉人應以何種方式檢舉貪污瀆職始能核給獎金？ ①匿名 ②委託他人檢舉 ③以他人名義檢舉 ④以真實姓名檢舉。
73. (3) 清潔劑 ABS 與 Azaure A 試藥作用可呈 ①無色 ②黃色 ③藍色 ④紅色。
74. (3) 牛奶酸度%係以哪種有機酸為代表酸 ①酒石酸 ②蘋果酸 ③乳酸 ④檸檬酸 表示。
75. (1) 依職業安全衛生法規定，事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？ ①8 ②24 ③48 ④12。
76. (2) 在顯微鏡觀察下枯草菌之細胞形狀呈 ①橢圓狀 ②桿狀 ③螺旋狀 ④球狀。
77. (1) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ ①雞蛋 1 個 ②冰淇淋 1 球 ③肉鬆 1 湯匙 ④養樂多 1 瓶。
78. (2) 0.1M 的硫酸 1000mL 含有多少莫耳的 H^+ ? ①0.1 莫耳 ②0.2 莫耳 ③0.01 莫耳 ④0.05 莫耳。

79. (2) 下列有關 pH 值之敘述何者錯誤？ ①在 25℃時純水之 pH 值為 7.0 ②pH 計校正時一般以蒸餾水為校正標準液 ③pH 計長期不使用需浸泡在 3M 氯化鉀溶液中保存 ④pH 值與溫度呈正相關係。
80. (1) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①維生素 ②蛋白質 ③澱粉 ④礦物質。

