

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CO₂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。