

班級：_____ 班 座號：_____ 姓名：_____

___ 1. 為何酒在空氣中放置一段時間之後會變酸？
 (A) 水解的結果 (B) 皂化的結果 (C) 酯化的結果 (D) 空氣中的氧和醋酸菌作用的結果。

___ 2. 市面上販賣的 100% 純果汁，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。

___ 3. 酒暴露在空氣中一段時間之後會變成醋酸，其主要原因為下列何者？
 (A) 潮解的結果 (B) 皂化的結果 (C) 酯化的結果
 (D) 是空氣中的氧和醋酸菌作用之下的產物。

___ 4. 下列有關各類食品與保存方法的配對，何者錯誤？

選項	食品	保存方法
(A)	臘肉、蜜餞	醃製
(B)	罐頭、保久乳	高溫殺菌
(C)	高纖蔬果汁	低溫殺菌
(D)	泡麵	維他命 C

___ 5. 花生麵筋罐頭未開封前，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。

___ 6. 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。

___ 7. 阿里山的高山茶葉，常以何種方法增加保存期限？
 (A) 乾燥 (B) 醃製 (C) 低溫冷凍 (D) 高溫殺菌。

___ 8. 下列何種酒的製造方法與其他酒不同？
 (A) 啤酒 (B) 高粱酒 (C) 伏特加 (D) 威士忌。

___ 9. 加鹽、加糖或醋，以醃製食物，是利用下列何種方法延長食物保存？
 (A) 乾燥 (B) 低溫冷凍 (C) 高溫殺菌 (D) 低溫殺菌。

___ 10. 葡萄糖經酵素發酵後，可產生：
 (A) 甲醇和水 (B) 乙醇和二氧化碳 (C) 乙酸和水 (D) 乙酸和二氧化碳。

___ 11. 下列保存食物的方法，哪一項是錯誤的？
 (A) 食物會腐敗，主要是因為細菌的作用 (B) 冰箱可保食物新鮮永不腐壞 (C) 利用乾燥的方法可使食物脫水，讓細菌無法活動 (D) 保久乳採用高溫殺菌法處理。

___ 12. 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。

___ 13. 由於能源價格上漲，目前的科技可從甘蔗中提煉出酒精再與汽油以一定的比例調配成酒精汽油。請問：從甘蔗中提煉出酒精，需經過下列哪個過程？
 (A) 酸鹼中和 (B) 酯化 (C) 皂化 (D) 發酵。

- ___14. 以下是某生物科技公司製造發酵食品方式，請問何者有誤？
 (A)將水果置於密閉環境中，藉由酵母菌作用而成水果酒 (B)水果酒加入醋酸菌可製成水果醋 (C)優酪乳是肉毒桿菌以牛奶為原料發酵而成 (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醬油。
- ___15. 下列何者是利用乾燥的方法來保存食物的？
 (A)養樂多 (B)果汁 (C)饅頭 (D)水果乾。
- ___16. 日常生活中常見的調味劑食醋和醬油，下列敘述何者正確？
 (A)二者都要經由發酵的過程才可得 (B)化學製造的醬油是用硫酸來分解大豆而製成 (C)酒可經酵母菌發酵變成醋 (D)小麥、大豆都可發酵變成醋和醬油。
- ___17. 日常生活中最常接觸的兩種調味料：醋與醬油。有關這兩種調味料的敘述，下列何者錯誤？
 (A)醋嘗起來酸酸的；醬油嘗起來鹹鹹的 (B)兩者一定得經過酵素發酵才能製造 (C)釀造醋的原料是穀類及果實；傳統釀造醬油的原料是黃豆與小麥 (D)合成醋是冰醋酸加水稀釋所製成的；化學製造的醬油是鹽酸分解黃豆所製成的。
- ___18. 關於冷藏與冷凍的敘述，下列何者正確？
 (A)通常家用冰箱只有冷藏庫，沒有冷凍庫 (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 -4°C 以下時，食物可長期保鮮。
- ___19. 有關食品的釀製，下列敘述何者錯誤？
 (A)凡是藉著酵素的催化作用而使有機物分解的過程，稱為發酵 (B)酵素也是一種有機物 (C)酵母菌在高溫時，其催化作用更快 (D)葡萄糖發酵後，會產生 CO₂ 氣體。
- ___20. 下列關於醴類發酵成為酒精的敘述何者正確？
 (A)纖維素可以直接發酵成為酒精 (B)發酵過程需要氧氣 (C)米或甘藷中的澱粉需先分解成為葡萄糖，才能發酵成為酒精 (D)發酵是可逆反應，所以酒精可以還原成為葡萄糖。
- ___21. 下列關於醋酸的敘述何者正確？
 (A)醋酸為無色無味 (B)由葡萄糖發酵而得 (C)由乙醇經酵母菌的催化而得 (D)需在有氧的環境中才能將乙醇氧化成為醋酸。
- ___22. 下列有關食物的保存方式，何者敘述錯誤？
 (A)水果經糖、鹽醃漬形成蜜餞，可以保存較久 (B)「保久乳」是鮮奶經低溫殺菌包裝而成 (C)蘿蔔用曬乾脫水方式可以保存長時間 (D)含油脂的餅乾或泡麵，添加抗氧化劑來保鮮。
- ___23. 有關酒的敘述，下列何者錯誤？
 (A)酒愈陳愈香，這是酒中產生酯類的緣故 (B)釀造酒與蒸餾酒的區別是，前者是天然的，後者是合成的 (C)酒在空氣中放久後，會變成醋酸 (D)釀造酒的酒精含量較蒸餾酒小。
- ___24. 食品內常放的抗氧化劑為下列何者？
 (A)氧化鈣 (B)矽膠 (C)維生素 E (D)鐵粉。
- ___25. 食品的密封包裝內常見一小包鐵粉，其目的為下列何者？
 (A)安定包裝內的微生物 (B)吸收包裝內的異味 (C)吸收包裝內的氧氣 (D)當作防腐劑。