

嘉南藥理科技大學附設進修學院九十五學年度第二學期轉學生招生考試
考試科目 (二) 食品概論試題【二技一年級】

本試題共 1 張 1 面

准考證號碼：

注意 事項	一、 本試題計 40 題，甲部分 20 題，每題 4 分；乙部分 20 題，每題 6 分，兩者合計共 200 分。每題都有(A)(B)(C)(D) 四個答案，其中只有一個是正確，請將正確的答案選出，然後在答案卡上同一題號相對位置方格範圍內，用 2B 鉛筆全部塗黑，答對者得題分，答錯與不答者該題以零分計。 二、 請先將本試題准考證號碼方格內，填上自己准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。
------------------	---

【甲】每題 4 分

1. 請選出「食物」的正確英文 (A) Food (B) Fool (C) Foot (D) Ford
2. 請選出「脂質」的正確英文(A) Oil (B) Fat (C) Lipid (D) Cholesterol
3. 請選出「蛋白質」的正確英文(A) Egg (B) Protein (C) Peptide (D) Pork
4. 請選出「維生素」的正確英文(A) Vono (B) Vitamin (C) Viva (D) Vitro
5. 請選出「花青素」的正確英文(A) Flower (B) Green (C) Apple (D) Anthocyanidin
6. 請選出「Carbohydrate」的正確中文(A)醣類 (B)蔬菜類 (C)油脂類 (D)水果類
7. 請選出「Mineral」的正確中文(A)礦物質 (B)纖維素 (C)膠原蛋白 (D)碳水化合物
8. 請選出「Probiotics」的正確中文(A)益生菌 (B)生物素 (C)原核生物 (D)真核生物
9. 請選出「Carotene」的正確中文(A)胡蘿蔔素 (B)葉綠素 (C)類黃酮素 (D)卡路里
10. 請選出「Gene」的正確中文(A)基因 (B)載體 (C)突變 (D)鹼基
11. 請選出「碗粿」加工的米食原料(A)蓬萊米 (B)在來米 (C)長糯米 (D)圓糯米
12. 請選出「粽子」製作的米食原料(A)蓬萊米 (B)在來米 (C)長糯米 (D)圓糯米
13. 請選出「麻糬」加工的米食原料(A)蓬萊米 (B)在來米 (C)長糯米 (D)圓糯米
14. 請選出「壽司」製作的米食原料(A)蓬萊米 (B)在來米 (C)長糯米 (D)圓糯米
15. 請選出「餅乾」加工的麵食原料(A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)太白粉
16. 請選出「水餃」製作的麵食原料(A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)太白粉
17. 請選出「土司」加工的麵食原料(A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)太白粉
18. 六大類食物中「黃豆」歸屬 (A)五穀根莖類 (B)油脂類 (C)蛋豆魚肉類 (D)蔬菜類
19. 六大類食物中「紅豆」歸屬 (A)五穀根莖類 (B)油脂類 (C)蛋豆魚肉類 (D)蔬菜類
20. 下列何者是禁用的食品添加物(A)糖精 (B)吊白塊 (C)膽固醇 (D)紅麴色素

【乙】每題 6 分

21. 「油酸」是一種(A)必需氨基酸 (B)支鏈氨基酸(C)必需脂肪酸(D)長鏈脂肪酸
22. 「甲硫氨酸」是一種(A)必需氨基酸 (B)支鏈氨基酸(C)必需脂肪酸(D)長鏈脂肪酸
23. 富含「單元不飽和脂肪酸」的食用油是(A)椰子油 (B)葵花油 (C)橄欖油 (D)牛油
24. 富含「多元不飽和脂肪酸」的食用油是(A)椰子油 (B)葵花油 (C)橄欖油 (D)牛油
25. 富含「飽和脂肪酸」的植物油是(A)椰子油 (B)葵花油 (C)橄欖油 (D)牛油
26. 富含「飽和脂肪酸」的動物油是(A)椰子油 (B)葵花油 (C)橄欖油 (D)牛油
27. 「亞麻油酸」是一種(A)短鏈 (B)中鏈 (C)長鏈 (D)極長鏈 脂肪酸
28. 「亞麻油酸」是一種(A)單元不飽和 (B)多元不飽和 (C)飽和 (D)極飽和 脂肪酸
29. 「亞麻油酸」是一種(A)必需氨基酸(B)支鏈氨基酸(C)必需脂肪酸(D)非必需脂肪酸
30. 下列何者是「水溶性」(A) 維生素 A (B) 維生素 D (C) 維生素 E (D) 維生素 C
31. 雷特氏菌 *Bifidobacterium lactis* 在優酪乳中，屬於(A) A 菌(B) B 菌(C) C 菌(D) D 菌
32. 龍根菌 *Bifidobacterium longums* 在優酪乳中，屬於(A) A 菌(B) B 菌(C) C 菌(D) D 菌
33. 雙歧桿菌 *Bifidobacterium bifidum* 在優酪乳中，屬 (A) A 菌(B) B 菌(C) C 菌(D) D 菌
34. 代田乳酸菌 *Lactobacillus casei* 在養樂多中，屬於 (A) A 菌(B) B 菌(C) C 菌(D) D 菌
35. 天然甜味料中，何者最甜：(A)果糖 (B)砂糖 (C)葡萄糖 (D)乳糖
36. 天然甜味料中，何者溶解度最高：(A)果糖 (B)砂糖 (C)葡萄糖 (D)乳糖
37. 下列何者是「安藤百福」先生的發明(A)泡麵 (B)汽水 (C)巧克力 (D)養樂多
38. 下列何者是「代田」先生的發明(A)泡麵 (B)汽水 (C)巧克力 (D)養樂多
39. 「微生物學之父」是 (A)巴斯德(B)陳水扁(C)王永慶 (D)郭台銘 發明低溫殺菌法
40. 「細菌學之父」是 (A)雷文霍克(B)陳水扁(C)王永慶 (D)郭台銘 發明單鏡頭顯微鏡