

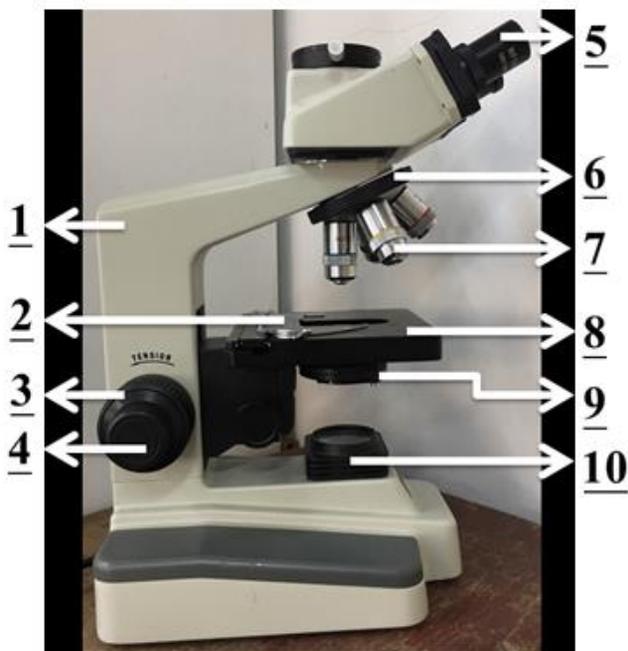
國立北門高級農工職業學校

112 學年度特色招生專業群科甄選入學 食品加工科 試卷 准考證號：\_\_\_\_\_ (第 1 頁，共 2 頁)

試題說明：

1. 請考生於答案卷核對准考證號，並寫上姓名。
2. 請於答案卷作答，否則不予計分。
3. 可使用簡易型計算機；不得攜帶手機及使用。

一、請依其功用說明，於空格內填入光學顯微鏡的正確構造名稱。(30%) (每格3分)



編號	功用說明	構造名稱
<u>1</u>	握顯微鏡的地方。	<u>1</u>
<u>2</u>	固定載玻片。	<u>2</u>
<u>3</u>	大幅調整標本和接物鏡的距離，使影像清晰。	<u>3</u>
<u>4</u>	小幅調整標本和接物鏡的距離，使影像清晰。	<u>4</u>
<u>5</u>	放大物體影像。	<u>5</u>
<u>6</u>	更換接物鏡的高低倍。	<u>6</u>
<u>7</u>	放大物體影像。	<u>7</u>
<u>8</u>	放置標本處。	<u>8</u>
<u>9</u>	光線調整裝置。	<u>9</u>
<u>10</u>	照明用。	<u>10</u>

二、請依據包裝上營養標示內容，回答下面問題：(20%) (每格2分)

品名：卡迪那豌豆脆片原味  
 成分：青豌豆、芥花油、糖、鹽  
 主要過敏原資訊：無。  
 交叉過敏原資訊：本產品與其他含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、二氧化硫、螺貝類、種子類、蕎麥、芹菜、芥末、軟體動物類的產品於同一工廠生產，食物過敏者請留意。  
 淨重：80公克  
 保存期限：300天(係指未開封狀態)  
 有效日期：請參閱包裝標示  
 保存方法：為確保產品品質，產品請存放於陰涼乾燥處。開封後請密封保存並儘快食用完畢。  
 原產地：台灣  
 本產品經熱壓發爆製成，如表面有焦黃(烤斑)屬正常現象可安心食用。

營養標示		
每份	每份	每100公克
每一份量 20.0公克		
本包裝含 4份		
熱量	90大卡	450大卡
蛋白質	3.8公克	19.2公克
脂肪	2.9公克	14.4公克
飽和脂肪	0.2公克	1.2公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	12.2公克	61.0公克
糖	1.5公克	7.6公克
鈉	41毫克	204毫克

1. 本產品名稱：11。
2. 本產品淨重：12公克。
3. 依據本品營養標示結果得知：每100公克本產品含有熱量13大卡。請問此數據如何計算得知：14(請列出熱量計算式，90×5不給分)
4. 依據本品營養標示結果得知：每100公克產品含有糖15公克。醣16公克。
5. 依據本品營養標示結果得知：每份產品含有蛋白質17公克。脂肪18公克。
6. 依據本品營養標示結果得知，吃完一包此產品，會獲得熱量19大卡。糖20公克。

國立北門高級農工職業學校

112 學年度特色招生專業群科甄選入學 食品加工科 試卷 准考證號：\_\_\_\_\_ (第 2 頁，共 2 頁)

三、請辨識夾鍊袋內裝的食品基礎材料，將正確名稱填寫於答案卷。(20%)(每格2分)

(※可打開夾鍊袋，若要品嚐，需注意部份材料未經加熱不宜吞食，請自行判定；並請寫上准考證號及姓名，於試後繳回。)

編號	材料名稱	編號	材料名稱
<u>21</u>	<u>21</u>	<u>26</u>	<u>26</u>
<u>22</u>	<u>22</u>	<u>27</u>	<u>27</u>
<u>23</u>	<u>23</u>	<u>28</u>	<u>28</u>
<u>24</u>	<u>24</u>	<u>29</u>	<u>29</u>
<u>25</u>	<u>25</u>	<u>30</u>	<u>30</u>

四、今欲配製12.0%蔗糖溶液100公克，請計算蔗糖和水各需多少公克及其配製方法？(14%)

1.計算：(※所有計算式要全部列出，才會給分。)(※重量計算時四捨五入以整數計算。)

答案寫在 31

2.配製方法：(※請按步驟詳細敘述。)

答案寫在 32

五、今有市售葡萄汁飲料一瓶內容量為236毫升(重量為250公克)，果汁含有率為12%，糖度測試結果為10.0%，請計算這瓶飲料總共約有多少公克的糖？(8%)

(※所有計算式要全部列出，才會給分。)(※小數點計算到第2位)

(公式：密度 = 質量 ÷ 體積) (此市售葡萄汁飲料的密度：1.06g / cm<sup>3</sup>)

答案寫在 33

六、11g 的蔗糖溶於 99g 的水中，請問其重量百分濃度為多少%？(8%)

(※所有計算式要全部列出，才會給分。)(※小數點計算到第2位)

答案寫在 34

國立北門高級農工職業學校

112 學年度特色招生專業群科甄選入學 食品加工科特招班 答案解答卷

答案欄

1	2	3	4	5
鏡臂	推進器 (載玻片固定夾)	粗調節輪 (粗調旋鈕)	微調節輪 (細調旋鈕)	目鏡 (接目鏡)
6	7	8	9	10
物鏡旋轉盤 (物鏡轉換器)	物鏡 (接物鏡)	載物台	聚光鏡 (聚光器)(光闌)	照明 (光源)
11	12	13	14	15
卡迪娜豌豆脆片 原味	80	450	$(19.2+61.0)*4$ $+14.4*9=450.4$	7.6
16	17	18	19	20
61.0	3.8	2.9	360	6
21	22	23	24	25
黑糖	糖粉	奶粉	速溶酵母 (快發酵母)	食鹽 (鹽巴)(鹽)
26	27	28	29	30
二砂糖	長糯米	細砂糖	地瓜粉	味精(味素)
31		32		
<p>解：</p> $\text{重量百分濃度}(\%) = \frac{\text{溶質重量}(g)}{\text{溶液重量}(g)} \times 100\%$ <p>設蔗糖重量為X 公克</p> $12\% = \frac{X}{100} \times 100\%$ <p>X=12.....(糖重)</p> <p>100 - 12 = 88.....(水重)</p> <p>答：<u>蔗糖重：12 公克</u> <u>水 重：88 公克</u></p>		<p>解：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取一乾淨 500 mL 燒杯，放在電子秤上。</li> <li>2. 按歸零(或校正)，準確秤取12公克細砂糖。</li> <li>3. 再準確秤取88公克的水，加入燒杯內。</li> <li>4. 放在桌面，利用玻棒攪拌至糖溶解。</li> <li>5. 即得12%蔗糖溶液100公克。</li> </ol>		
33		34		
<p>解1： <math>W = 236 \text{ mL} \times 1.06 \text{ g/cm}^3 \times 10.0\%</math>  <math>= 25.016</math>  <math>\approx 25.02 \text{ g}</math>                  答：<u>約有 25.02 公克的糖</u></p> <p>解 2： <math>W / 250 \text{ g} \times 100\% = 10.0\%</math>  <math>W \approx 25.00 \text{ g}</math> 答：<u>約有 25.00 公克的糖</u></p>		<p>解：</p> $\frac{11}{11 + 99} \times 100\% = \frac{11}{110} \times 100\% = 10\%$ <p>答：<u>10%</u></p>		