

國立北門高級農工職業學校


115 學年度特色招生專業群科甄選入學 食品加工科特招班 試卷(第 1 頁, 共 2 頁)

考生准考證號: _____

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>	放大物體影像。	<u>1</u>
<u>2</u>	更換接物鏡的高低倍。	<u>2</u>
<u>3</u>	放大物體影像。	<u>3</u>
<u>4</u>	放置標本處。	<u>4</u>
<u>5</u>	光線調整裝置。	<u>5</u>
<u>6</u>	照明用。	<u>6</u>
<u>7</u>	搬運顯微鏡時, 握鏡的地方。	<u>7</u>
<u>8</u>	固定載玻片。	<u>8</u>
<u>9</u>	大幅調整標本和接物鏡的距離, 使影像清晰。	<u>9</u>
<u>10</u>	小幅調整標本和接物鏡的距離, 使影像清晰。	<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	仙貝經濟包(米果)	營養標示	
淨重	350公克	每一份量 25公克 本包裝含 14份	
成分	精米、棕櫚油、蔗糖、玉米澱粉、葡萄糖、醬油粉(釀造醬油、麥芽糊精、食鹽、焦糖色素、琥珀酸二鈉、蔗糖、L-麩酸鈉、酵母抽出物、昆布抽出物、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉)、食鹽、L-麩酸鈉	每份	每100公克
保存期限	6個月	熱量	119大卡 477大卡
有效日期	標示於包裝上 (請在此日期前食用)	蛋白質	1.1公克 4.2公克
過敏原資訊:	本產品含有麩質之穀物、大豆及其製品。	脂肪	4.5公克 17.9公克
		飽和脂肪	2.2公克 8.8公克
		反式脂肪	0.0公克 0.0公克
		碳水化合物	18.7公克 74.8公克
		糖	3.5公克 14.0公克
		鈉	195毫克 778毫克

1. 本產品名稱: 11。
2. 依據本品營養標示結果得知: 每份產品含有蛋白質 12 公克。脂肪 13 公克。
3. 依據本品營養標示結果得知: 每100公克產品含有糖 14 公克。醣 15 公克。
4. 依據本品營養標示結果得知: 每100公克本產品含有熱量 16 大卡。請問此數據如何計算得知: 17 (請列出熱量計算式, 119×4不給分)
6. 依據本品營養標示, 此產品主要成分是: 18、19、20 (請寫出三種)。

國立北門高級農工職業學校

115 學年度特色招生專業群科甄選入學 食品加工科特招班 試卷(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)

特別注意事項：

1. 請在夾鍊袋寫上准考證號及姓名；考畢請復原夾鍊袋，繳回，若遺留垃圾，會扣 5 分。
2. 部份材料未經加熱不宜吞食，請自行判定，可打開聞、觸摸、品嚐。
3. 若要品嚐，可利用所附紙巾、小湯匙(已盡可能減菌包裝)。

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20.0%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、15g 的蔗糖溶於 135g 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 33

六、今有市售柳丁汁飲料一瓶內容量為236毫升(重量為250公克)，果汁含有率為20%，糖度測試結果為12.0%，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) (此市售柳丁汁飲料的密度：1.06g / cm³)

答案寫在 34

國立北門高級農工職業學校

115 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

1	2	3	4	5
目鏡 (接目鏡)	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)
6	7	8	9	10
光源 (燈泡、照明)	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)
11	12	13	14	15
仙貝經濟包(米果)	1.1	4.5	14.0	74.8
16	17	18	19	20
477	$(4.2+74.8)*4 + 17.9*9=477.1$	精米**	棕櫚油**	蔗糖**
21	22	23	24	25
速溶酵母 (快發酵母)	地瓜粉	味精(味素)	圓糯米 (米給 1 分)	白芝麻 (芝麻給 1 分)
26	27	28	29	30
食鹽 (鹽巴)(鹽)	細砂糖	二砂糖 (紅糖)	奶粉	低筋麵粉 (寫出麵粉即給分)
31(7%)		32(7%)		
<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> $20\% = \frac{X}{100} \times 100\%$ <p>X=20.....(糖重)</p> <p>100 - 20 = 80.....(水重)</p> <p>答：<u>蔗糖重：20 公克</u> <u>水 重：80 公克</u></p>		<p>解：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 取一乾淨 500 mL 燒杯，放在電子秤上。 2. 按歸零(或校正)，準確秤取20公克細砂糖。 3. 再準確秤取80公克的水，加入燒杯內。 4. 放在桌面，利用玻棒攪拌至糖溶解。 5. 即得20%蔗糖溶液100公克。 		
33(8%)		34(8%)		
$\frac{15}{15 + 135} \times 100\% = \frac{15}{150} \times 100\% = 10\%$ <p>答：<u>10%</u></p>		<p>解：</p> <p>解1：$W = 236 \text{ mL} \times 1.06 \text{ g/cm}^3 \times 12.0\%$ $= 30.0192$ $\approx 30.02\text{g}$ 答：<u>約有 30.02 公克的糖</u></p> <p>解 2：$\frac{W}{250} \times 100\% = 12\%$ $W=250 \times 12\%=30 \text{ 公克}$ 答：<u>約有30.00公克的糖</u></p>		

**18.19.20 只要成分上有，字對即給分(精米、棕櫚油、蔗糖、玉米澱粉、葡萄糖、醬油粉、食鹽、L-麩酸鈉)，可互換。