

# 綜合領域家政科 八上補考題庫卷

一、選擇題 (每題 4 分，共 100 分)

年 班 座 號 姓 名



1. (C) 「」標章通常適用於何種類型的產品？

- (A) 各類型加工食品
- (B) 膠囊錠狀與粉狀類食品、飲品或一般加工食品
- (C) 點心及飲品
- (D) 調理食品、罐頭食品與調味料類。

2. (B) 花爸在家看電視時，利用電視購物買了一台新的冷氣機，此種購買行為屬於哪一種消費管道？

- (A) 訪問買賣
- (B) 郵購買賣
- (C) 實體店面買賣
- (D) 網路買賣。

3. (D) 在食品包裝上的成分表標示「維生素 E (生育醇)、二丁基羥基甲苯 (BHT)」，是屬於下列何種類型的食品添加物呢？

- (A) 防腐劑
- (B) 著色劑
- (C) 膨脹劑
- (D) 抗氧化劑。

4. (A) 下列加工食品中會有的食品添加物及用途，何者「錯誤」？

- (A) 泡麵—防腐劑—抑制微生物繁殖
- (B) 麵包—乳化劑—維持食品中乳化安定性
- (C) 火腿—保色劑—保持食品色澤
- (D) 果汁—香料—改善食品風味。

5. (A) 「**HACCP**」標章的涵義為何？

- (A) 通過食品安全管制系統之驗證
- (B) 代表不用擔心農產品的農藥殘留問題
- (C) 產品成分符合衛福部公告的健康食品規格標準，不需再經實驗評估
- (D) 屠宰過程經獸醫師把關，衛生安全有保障。

6. (C) 有關理性消費步驟：甲、取捨；乙、擬定預算；丙、執行，下列何者正確？

- (A) 甲乙丙
- (B) 甲丙乙
- (C) 乙甲丙
- (D) 丙甲乙。

7. (D) 下列關於鮮奶標章的說明，何者有誤？

- (A) 夏季品指 4 月至 11 月出產的鮮奶
- (B) 若代碼中有注音符號，代表為夏季品鮮奶
- (C) 鮮奶標章上會標示鮮奶的容量
- (D) 進口的鮮乳也可以貼上鮮乳標章。



8. (A) 「」標章的涵義為何？

- (A) 代表不用擔心農產品的農藥殘留
- (B) 注重製造過程中產品品質與衛生安全的自主性管理制度
- (C) 產品成分符合衛福部公告的健康食品規格標準，不需再經實驗評估
- (D) 屠宰過程經獸醫師把關，衛生安全有保障。

9. (D) 面對食品安全議題，消費者可以從哪些面向主動出擊呢？

- (A) 選購時注意標示及認明食品標章
- (B) 購買時留意食品賣場環境
- (C) 注意烹調與儲存過程中的安全性
- (D) 以上皆是。

10. (D) 為節省打掃時間，爸爸提議購買掃地機器人，花了兩個禮拜上網蒐集資訊、比較不同品牌的優缺點，並與全家人討論出較適合的款式後，利用週末開車一起去購買，上述敘述中，哪一項家庭資源未被使用到？

- (A) 金錢資源
- (B) 時間資源
- (C) 物質資源
- (D) 社福資源

11. (D) 食物擺放於危險溫度帶，容易被細菌汙染，導致食物中毒，下列何者為食物保存較有風險的溫度範圍？

- (A) 70~80 °C
- (B) -18 °C~0 °C
- (C) 0~7 °C
- (D) 7 °C~30 °C。



12. (C) 「」標章標示何項重點？


- (A) 農藥殘留
- (B) 生產管理制度
- (C) 禽、畜產品
- (D) 農產品或初級農產加工品。

13. (C) 下列何者食品販售環境有衛生安全上之疑慮？

- (A) 販售人員穿戴工作衣帽、口罩及手套
- (B) 沒有蟑螂老鼠蒼蠅等病媒現身
- (C) 冷凍櫃結霜及有小水滴
- (D) 餐具定期消毒。

14. (D) 下列何者為資源的特性？

- (A) 資源會用盡
- (B) 部分資源可補充

- (C)資源可換成其他資源  
(D)以上皆是。
15. (B) 「用以包裝食品以便販售的物質。」為下列何者「食品中的非食品來源」之定義？  
(A)食品添加物 (B)食品包裝物  
(C)汙染殘留物 (D)食品標示。
16. (D) 食物在裝盛或包裝階段可能會發生什麼樣的食安危機呢？  
(A)塑化劑溶出  
(B)螢光增白劑沾附在食物上  
(C)包裝過程中食物沾附細菌  
(D)以上皆是
17. (B)  標章通常適用於何種類型的產品？  
(A)各類型加工食品  
(B)膠囊錠狀與粉狀類食品、飲品或一般加工食品 (C)點心及飲品  
(D)調理食品、罐頭食品與調味料類。
18. (A) 「維生素B1、B2、C易被破壞。」為何項食品加工方法的特點？  
(A)高溫滅菌加工 (B)醃漬加工  
(C)輻照食品 (D)乾燥加工。
19. (B) 電離輻射是利用高能游離態粒子阻斷微生物的生化反應，達到延長貨架期的效果。請問下列何項食品通常使用輻照法延長其保存期限？  
(A)牛奶 (B)洋蔥  
(C)蜜餞 (D)香腸。
20. (B) 聯合國自1994年起，將「國際家庭日」訂於每年的何時呢？  
(A)每年4月4日  
(B)每年5月15日  
(C)每年10月10日  
(D)每年12月25日。
21. (B) 「食用時易攝取過多的鹽或糖。」為何項食品加工方法的特點？  
(A)高溫滅菌加工 (B)醃漬加工  
(C)輻照食品 (D)乾燥加工。
22. (B) 下列何者為加工食品「高溫滅菌加工」方法的原理？  
(A)低溫之下，微生物無法生長，多數酵素亦停止作用  
(B)利用高溫加熱破壞酵素、殺死微生物  
(C)利用加熱破壞酵素、殺死有害菌，無法完全滅菌  
(D)使微生物、酵素得不到水分，無法

活動。

23. (D) 下列何者為加工食品「輻照食品」方法的原理？  
(A)提高滲透壓，使食品脫水，並下降食品中的「自由水」含量，導致水活性下降，使微生物繁殖困難  
(B)利用微生物轉化食物原本的型態與風味  
(C)利用藥劑減少微生物數量或抑制其生長繁殖  
(D)利用放射線抑制發芽、防治蟲害或殺滅細菌。
24. (A) 「罐頭食品採用真空密封與加熱殺菌技術，不須要添加防腐劑，就能長時間保存，需要注意的是開罐後要盡速食用完畢。」以上敘述符合何項食品加工的目的？  
(A)便於儲藏及運輸  
(B)提升營養價值 (C)增添風味  
(D)提高可食性。
25. (C) 「黃豆發酵製成醬油後，讓日常飲食中各種菜餚更有風味變化。」以上敘述符合何項食品加工的目的？  
(A)便於儲藏及運輸  
(B)提升營養價值 (C)增添風味  
(D)提高可食性。