

index 題號	title 題目	option_1 選項A	option_2 選項B	option_3 選項C	option_4 選項D	opt_ans 答案	
	<b>黃豆油加工及新知考題</b>						
1	在北半球黃豆主要種植及生產的國家為何？	加拿大	美國	烏克蘭	俄羅斯	B	
2	在黃豆主成分中，哪一種成分占比最高？	油脂	碳水化合物	澱粉	蛋白質	D	
3	下列何種是全球前四大主要植物油來源？	橄欖油	花生油	大豆油	椰子油	C	
4	油脂產品在油炸過程中，哪一檢測數據會呈現下降趨勢？	酸價	色澤	黏度	氧化安定性	D	
5	油脂在精製過程中，一般哪兩個步驟會在同製程中進行？	脫酸、脫色	脫酸、脫臭	脫膠、脫酸	脫色、脫臭	C	
6	當與其他油脂調合，高油酸黃豆油達哪一個添加比例後，調合油的OSI會快速提高？	30%	40%	50%	60%	C	
7	有關油脂是否耐炸，常用哪一品質檢驗數據作為指標？	酸價	過氧化價	氧化安定性	總極性化合物	C	
8	油脂精煉時，造成油脂氣味變淡的最主要原因為何？	白土吸附	脫臭製程	過氧化氫反應	酸鹼中和	B	
9	脫色製程主要是利用何種物質將呈色物質去除？	活性炭	漂白劑	過氧化氫	白土	D	
10	哪一個製程，對於油脂產品的發煙點高低有關鍵性影響？	脫臭製程	脫膠製程	提油製程	脫色製程	A	
11	符合沙拉油等級標準，最主要是通過哪一檢測項目？	酸價檢測	冷卻試驗	油色檢測	變色試驗	B	
12	高油酸黃豆油的應用說明何者正確？	油炸用油	部分取代棕櫚油	適合煎煮炒炸	以上皆是	D	
13	精煉條件好的黃豆油，其特性不包含下列何項？	顏色鮮艷	良好安定性	味道清淡	油色清透	A	
14	油脂脂肪酸中的亞麻油酸（C18:2）具有幾個雙鍵？	沒有雙鍵	18個雙鍵	1個雙鍵	2個雙鍵	D	
15	美國高油酸黃豆油，其脂肪酸中油酸占比約多少？	55%	65%	75%	85%	C	
16	高油酸黃豆油與橄欖油在脂肪酸含量比較，高油酸黃豆油何種脂肪酸明顯較低？	飽和脂肪	油酸(C18:1)	多元不飽和脂肪酸	不飽和脂肪酸	A	
17	下列何者不是高油酸大豆油的特性？	風味清淡	穩定性高	更清潔	氧化速度快	D	
18	在選購油脂產品時，哪一項不是必要的考量因素？	完整包裝	產品標示	特價優惠	適量的包裝規格	C	
19	油脂在保存過程中不易受到哪一因素影響，而變質？	微生物	溫度	氧氣	水分	A	
20	對於高油酸黃豆油在抗氧化能力的原因與表現，何種描述錯誤？	油酸比例高	飽和脂肪高	儲架期長	不需添加抗氧化劑	B	
	<b>黃豆營養</b>						
1	請問以下哪一種豆類的澱粉含量最低	黃豆	鷹嘴豆	紅豆	綠豆	A	
2	以下何者是黃豆具有調整血壓的關鍵？	大豆蛋白	澱粉	飽和脂肪酸	膽固醇	A	
3	請問以下何種不是人體的必需脂肪酸？	DHA	EPA	亞麻油酸	$\alpha$ 次亞麻油酸	A	
4	人體需要的必需脂肪酸，屬於何種的油脂？	$\omega$ -3與 $\omega$ -6	$\omega$ -3與 $\omega$ -7	$\omega$ -6與 $\omega$ -7	$\omega$ -6與 $\omega$ -9	A	
5	請問下列四種油脂，哪一種含有較多的 $\omega$ -3脂肪酸？	葵花油	葡萄籽油	黃豆沙拉油	豬油	C	
6	許多研究單位或學術期刊建議， $\omega$ -6與 $\omega$ -3的攝取比例須介於多少？	2-3：1	5-10：1	10-15：1	15-20：1	A	
7	請問一般沙拉油中哪一種脂肪酸含量最高？	飽和脂肪酸	單元不飽和脂肪酸	多元不飽和脂肪酸		C	
8	請問目前美國進行技術研發，目的是為了提高沙拉油的何種營養價值？	$\omega$ -6脂肪酸	$\omega$ -3脂肪酸	飽和脂肪酸		B	
9	請問高油酸大豆沙拉油，主要增加的是哪一種脂肪酸	飽和脂肪酸	單元不飽和脂肪酸	多元不飽和脂肪酸		B	
10	請問高油酸大豆沙拉油與下列哪一種油脂的脂肪酸比例相當	橄欖油	葵花油	豬油	奶油	A	
11	根據調查，疫情後哪一種飲食位居前二名	生酮飲食與均衡飲食	均衡飲食與蔬食	均衡飲食與減糖	地中海飲食與素食	B	
12	請問彈性素食有哪些健康好處	預防糖尿病	幫助減重	預防高血脂	以上皆是	D	
13	以下何種為彈性素食最建議的蛋白質來源	黃豆	綠豆	紅豆	薏仁	A	
14	請問具有健康功效的大豆胜肽，是人體從黃豆的何種營養素消化而得？	大豆異黃酮	大豆蛋白	大豆卵磷脂	膳食纖維	B	
15	以下何者為補充大豆蛋白的健康功效？	調節血脂	調節血壓	幫助肌肉修復	以上皆是	D	
16	一盒板豆腐約可以攝取到多少克的大豆蛋白		5	10	20	30	D
17	請問以下哪種蛋白質是運動補充良好的來源	雞胸肉	乳清蛋白	大豆蛋白	以上皆是	D	
18	請問運動後盡量在多久時間內補充優質蛋白質		3分	3小時	6小時	12小時	B

19	請問運動後補充蛋白質，以多少克即可	每公斤體重0.1克	每公斤體重0.2-0.3克	每公斤體重至少0.5克	越多越好	B
20	請問以下哪一種豆腐使比較容易補充到鈣質	鹽滷豆腐	傳統豆腐	嫩豆腐	百頁豆腐	B
永續農業						
1	永續發展為何已成為全球顯學？	聯合國訂定全球 2030 永續發展目標SDGs	永續性商品需求成長速度高過一般商品	全球九成以上消費者希望購買商品的品牌能支持永續議題	以上皆是	D
2	以下哪一項目前不是美國黃豆永續生產實作呼應聯合國永續發展目標SDGs	目標 6 - 清潔飲水和衛生設施	目標 11 - 永續城市與社區	目標 13 - 氣候行動	目標 17 - 夥伴關係	B
3	台灣黃豆進口廠商申請美國黃豆永續生產認證和標章的好處不包括哪一項?	向消費者和股東宣傳該公司在採購程序上也盡到自己的社會責任	吸引消費者了解他們所食用的產品是運用永續生產、保護地球方式耕作的原料製作	協會不定期舉辦實體或網路活動來協助申請標章的廠商	可以到美國黃豆農場參觀永續生產實作	D
4	美國黃豆永續保障計劃 (SSAP) 框架不包括哪一項?	多樣耕作	精準施肥	無人機噴藥	覆蓋性作物	C
5	那一項不是符合美國農民會向客戶採購之原料所確保的項目?	採取不斷改進的措施	促進生物多樣性	生產過程不破壞環境	採取一次性改進的措施	D
6	美國黃豆永續保障計劃 (SSAP)須滿足許多法律和法規的要求，其中不包括：	糧食安全法案	保護管理計畫	農業法案	保護儲備計畫	A
7	利用網路申請的黃豆出口永續生產證書（SES）發證流程，有哪一項是錯的?	出口商均可申請，無需費用	出口商將其作為貨物單證的一部分與進口商共用	不必然要在美國採購和裝貨的黃豆	進口商需提前向出口商申請證書	C
8	何者不是美國黃豆永續生產標章體現的內容？	開發熱帶雨林	減少水資源浪費	減少溫室氣體排放	落實良好的水土抱持	A
9	哪一個標章是”美國黃豆永續標章”？					D
10	2025年美國黃豆農民在永續生產的目標何者為錯？	土地使用面積減少10%	土壤流失減少10%	能源使用效率提高10%	減少總溫室氣體排放量10%	B