

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 15 頁

## 單選題 80 題 (佔 100%)

- D 1. 國內 111 年受衛福部委託，受理特殊營養食品查驗登記之新案、許可文件換發、補發、展延、轉移、註銷及登記事項變更等業務的窗口是哪個機構？
- (A) 財團法人生物技術開發中心
  - (B) 社團法人台灣優良食品發展協會
  - (C) 財團法人食品工業發展研究所
  - (D) 財團法人醫藥品查驗中心
- B 2. 目前臺灣取得健康食品個案審查通過的產品，功效訴求累計最少的是：
- (A) 骨質保健功能
  - (B) 輔助調節血壓功能
  - (C) 胃腸功能改善
  - (D) 調節血脂功能
- C 3. 健康食品不必要標示出：
- (A) 廠商名稱
  - (B) 製造工廠名稱
  - (C) 聯絡電話
  - (D) 代理商
- A 4. 健康食品第二軌申請許可作業流程為：
- (A) 文件初審→評估結果審核→送驗確認→審核結果→核發許可證
  - (B) 文件初審→功效評估→評估結果審核→送驗確認→審核結果→核發許可證
  - (C) 文件初審→安全評估·功效評估→送驗確認→評估結果審核→審核結果→核發許可證
  - (D) 文件初審→審核結果→安全評估·功效評估→評估結果審核→送驗確認→核發許可證
- B 5. 何者非調節血脂的功能性原料及其成份？
- (A) 紅麴所含 monacolin K
  - (B) 紅麴所含 citrinin
  - (C) 魚油所含 DHA、EPA
  - (D) 綠茶所含兒茶素

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 2 頁，共 15 頁

- B 6. 申請國內健康食品認證產品，要求原料若為傳統食用，但非以通常加工食品形式供應者，應檢具相關毒性測試資料的是下列那種安全性評估分類。
- (A) 第一類安全性評估
  - (B) 第二類安全性評估
  - (C) 第三類安全性評估
  - (D) 第四類安全性評估
- D 7. 衛福部食藥署近年有針對下列那些原料使用做出規範？
- (A) 阿勃勒果實使用限制
  - (B) 冬青葉使用限制
  - (C) 咖啡葉使用限制
  - (D) 以上皆是
- A 8. 保健食品發展面對的科技環境變化，下列何者為非？
- (A) 只強調保健食品本業的科技研究，跨業合作研究有限
  - (B) 微生物組研究發現對未來研發影響大
  - (C) 數位科技包括對應 AI、區塊鏈及大數據等，保健食品開發有新價值方向
  - (D) 原料開發、萃取、純化及功效驗證等技術，持續有新進展
- C.D.9. 下列哪一項不是目前獲健食字號健康食品的主要功能？
- (A) 輔助調節血壓功能
  - (B) 調節血脂功能
  - (C) 癌後保養功能
  - (D) 保健功效
- B 10. 下列何者非國內膠囊錠劑類保健食品進口的主要國家？
- (A) 美國
  - (B) 馬來西亞
  - (C) 日本
  - (D) 紐西蘭
- C 11. 有關健康食品應加標示事項，下列何者有誤？
- (A) 整併健康食品的保健功效及品管指標成分含量標示
  - (B) 成分符合中央主管機關訂定規格的健康食品，應揭露保健功效由學理得知，非由實驗確認
  - (C) 法規公告日起立即生效，市面產品不符規定者應予回收
  - (D) 每日建議攝取量其所含外加精緻糖 17 公克以上者，應標示「本品依每日建議攝取量 ○○公克/毫升，所含外加精緻糖量達○○公克，請注意熱量攝取。」或等同字義文字

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 3 頁，共 15 頁

- A 12. 健康食品許可證未申請展延致逾有效期限，欲依「健康食品申請許可辦法第 8 條以較簡化的文件和資料」重新申請查驗登記，以下何者為非？
- (A) 申請期限為期限屆至後 1 年內
  - (B) 應檢具原許可證正本
  - (C) 原依本法第三條第一項第一款規定（個案審查）發給許可證重新申請查驗登記之案件，得於中央衛生主管機關提出要求時再補附產品安全評估報告。
  - (D) 原依本法第三條第一項第一款規定（個案審查）發給許可證重新申請查驗登記之案件，除有必要外，免送交中央衛生主管機關健康食品審議小組複審，亦免送驗確認。
- B 13. 向衛生福利部申請輸入錠狀膠囊狀食品查驗登記，不需檢附何項資料？
- (A) 製造廠為合法製售工廠之官方證明文件
  - (B) 進口報單
  - (C) 原料及食品添加物詳細名稱及含量
  - (D) 產品之每日建議食用量
- D 14. 衛生福利部受理申請人申請健康食品查驗登記，初、複審結果為文件、資料不完整者，補件規則下列何者正確？
- (A) 申請人應於接獲通知後 3 個月內補送
  - (B) 申請人得申請延長補件時間至 3 個月
  - (C) 申請人得於補件期限內不限次數補件
  - (D) 屆期申請人未補件完整者，衛生福利部得逕予駁回該申請案
- A 15. 依衛生福利部規定，食品添加物營養添加劑維生素 C 添加於形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg，下列何者不符規定？
- (A) 綜合維生素錠 500 毫克，每錠 30% 為維生素 C，建議每日食用 6~7 錠
  - (B) 維生素 C 錠 550 毫克，每錠含 500 毫克維生素 C，建議每日食用 1~2 錠
  - (C) 維生素 C 膠囊 600 毫克，每膠囊含 350 毫克維生素 C，建議每日食用 2 錠
  - (D) 綜合維生素膠囊 400 毫克，內容物 80% 為維生素 C，建議每日食用 2~3 錠
- A 16. 向衛生福利部食品藥管理署申請保健食品優良製造作業（GMP）自願性驗證，其產品標示、宣傳及廣告，何者錯誤？
- (A) 驗證機構核發之驗證證明文件應告知可作為外銷及內銷使用
  - (B) 食品業者可宣傳之驗證範圍應以驗證機構核定之驗證範圍為限
  - (C) 外銷產品標示如依輸入國規定而無法符合國內或本驗證之標示要求者，食品業者於申請驗證時，應附產品外銷切結書承諾該產品之標示僅供外銷
  - (D) 食品業者不得於產品容器或外包裝上，標示其取得驗證意旨之文字、圖片或條碼

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 4 頁，共 15 頁

- D 17. 向衛生福利部申請健康食品查驗登記之製程概要時，下列何者不是必要內容？
- (A) 產品製程概要應包括原料調理、加工流程及加工條件
  - (B) 經萃取者，應說明萃取方法及其溶劑
  - (C) 經濃縮者，應說明濃縮之倍數
  - (D) 產製工廠符合國際國際 PIC/S GMP 標準之證明文件
- D 18. 下列哪些是具有抗疲勞功效的支鏈胺基酸？1.Leucine, 2.Isoleucine, 3.Arginine, 4.Valine, 5.Glycine
- (A) 1、2、3、4
  - (B) 1、3、5
  - (C) 2、3、4、5
  - (D) 1、2、4
- A 19. 國內法規規定，未經衛福部確認食用安全性前不得作為食品原料使用的是？
- (A) 糞腸球菌 (Enterococcus faecalis) 及屎腸球菌 (Enterococcus faecium)
  - (B) 蛹蟲草子實體
  - (C) 番瀉
  - (D) 綠咖啡萃取物
- C 20. 目前取得健食字號的茶類飲料，下列何者非其功效訴求？
- (A) 調節血脂功能
  - (B) 不易形成體脂肪功能
  - (C) 輔助調整過敏體質功能
  - (D) 腸胃功能改善
- A 21. 下列何者為須向衛生福利部申請查驗登記取得許可文件，始得從事之行為？(1)輸入含乳酸菌膠囊狀保健食品 (2)製造含鈣不含維生素的錠狀保健食品 (3)在含乳酸菌的膠囊狀食品包裝標示「改變細菌叢生態」 (4)在含鈣錠狀保健食品包裝標示「骨質保健」 (5)在含鈣錠狀保健食品標示「有助於維持骨骼與牙齒的正常發育及健康」
- (A) (1)(4)
  - (B) (1)(2)(3)(4)
  - (C) (1)(3)(4)(5)
  - (D) (1)(2)(3)(4)(5)

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 5 頁 · 共 15 頁

- D 22. 痛痛病 ( itai-itai disease ) 是因含何種重金屬之環境汙染物所導致？
- ( A ) 汞
  - ( B ) 鉛
  - ( C ) 鉻
  - ( D ) 鎘
- D 23. 深綠色蔬菜含有豐富的何種離子對於腎功能不全患者因留意攝取量？
- ( A ) 鈉離子
  - ( B ) 鈣離子
  - ( C ) 氯離子
  - ( D ) 鉀離子
- C 24. 「水中毒」並不是因為水裡有重金屬、農藥或其他化學物質所造成的，而是因為過度飲水引起的何種失調症？
- ( A ) 低血甲狀腺素
  - ( B ) 低血腎上腺素
  - ( C ) 低血鈉
  - ( D ) 低血糖
- A 25. 下列何者屬於源自牛乳的過敏性食物蛋白質？
- ( A ) 酪蛋白
  - ( B ) 麩質
  - ( C ) 糖蛋白
  - ( D ) 白蛋白
- B 26. 真空包裝豆干製品處理不當可能引起下列何種台灣常見的細菌性食品中毒？
- ( A ) 金黃色葡萄球菌
  - ( B ) 肉毒桿菌
  - ( C ) 病原性大腸桿菌
  - ( D ) 仙人掌桿菌
- C 27. 不鏽鋼類金屬合金材質食品容器具，於食品器具容器包裝衛生標準中，已針對鉛及何種之含量分別訂有限量規定？
- ( A ) 汞
  - ( B ) 鎘
  - ( C ) 銻
  - ( D ) 鋰

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 6 頁，共 15 頁

- A 28. 常存在於溫暖的沿海海水中，海鮮水產品易於污染，生食海鮮水產品、或食用受污染的食品，就可能造成食品中毒，此汙染源是下列何者？
- (A) 腸炎弧菌
  - (B) 沙門氏桿菌
  - (C) 金黃色葡萄球菌
  - (D) 仙人掌桿菌
- B 29. 下列何者是河豚毒素 (Tetrodotoxin) 神經毒性之作用機制？
- (A) 阻斷鈣離子通道
  - (B) 阻斷鈉離子通道
  - (C) 活化氯離子通道
  - (D) 活化鉀離子通道
- B 30. 依美國聯邦食品、藥品和化妝品法案食品添加劑，需要經過 FDA 的上市前審查和批准，除非該物質經由下列何種認證？
- (A) 食品 GMP
  - (B) GRAS
  - (C) PIC/S
  - (D) GLP
- D 31. 有關黃麴毒素 (Aflatoxin) 之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 分成 B1、B2 和 G1、G2 四類
  - (B) 屬於次級代謝物
  - (C) 對身體的影響主要是在肝臟
  - (D) 黃麴毒素 G1 最具致癌性
- C 32. 下列何種成分可做為豬油產品品質之指標，其在劣質精製豬油中會有較高濃度？
- (A) 氧化態三酸甘油酯
  - (B) 游離脂肪酸
  - (C) 聚合態三酸甘油酯
  - (D) 雙酸甘油酯
- A 33. 阿托品 (atropine) 可以用於治療下列何種中毒情形？
- (A) 沙林毒氣
  - (B) 甲基汞
  - (C) 三丁基錫
  - (D) 氰化物

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 7 頁，共 15 頁

- C 34. 下列何者是屬於蛋白質類天然毒素？
- (A) 黃麴毒素
  - (B) 苦杏仁苷
  - (C) 肉毒桿菌毒素
  - (D) 麻痺性貝毒相關毒素
- B 35. 為了讓民眾「食在安心」，食藥署致力於推動我國食品安全衛生之三級品管機制，其中第一級品管是下列何者？
- (A) 學校教育
  - (B) 業者自主品管
  - (C) 法規把關
  - (D) 民眾具正確觀念
- C 36. 保溫食品時須注意所謂的「危險溫度帶」，因細菌在此段溫度間，都能快速生長繁殖，此溫度範圍為下列何者？
- (A) 介於 10~30°C 之間
  - (B) 介於室溫 20~25°C 之間
  - (C) 介於 7~60°C 之間
  - (D) 介於 5~65°C 之間
- B 37. 下列何者屬於鮮奶之殺菌方法？
- (A) 高溫高壓滅菌法，110~120°C，30 分鐘
  - (B) 高溫短時間滅菌法 72°C，15 秒
  - (C) 超高溫瞬間滅菌，135~150°C，1~4 秒
  - (D) 以上皆非
- C 38. 四季豆與豌豆夾因含有下列何種物質，未經烹煮容易導致消化不良？
- (A) 豆類蛋白
  - (B) 粗纖維
  - (C) 皂素
  - (D) 生物鹼
- B 39. 紅蘿蔔、蕃茄雖然可以生吃，但煮熟過後會有下列何種物質釋出，營養價值反而更高？
- (A) 水溶性膳食纖維
  - (B) 脂溶性維生素
  - (C) 有機分子色素
  - (D) 多醣類物質

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 8 頁，共 15 頁

- C 40. 下列何種食物攝取過多，可能會增強抗凝血劑的藥效，而增加出血的風險？
- (A) 香蕉
  - (B) 火龍果
  - (C) 葡萄柚
  - (D) 西瓜
- D 41. 下列關於「咖啡」之敘述，何者是錯誤的？
- (A) 含天然中樞神經興奮物質
  - (B) 能減少疼痛的感覺
  - (C) 大量食用可能導致心悸、手抖或失眠
  - (D) 咖啡因每日攝取量建議在 500 毫克以下
- C 42. 下列關於「大豆」之敘述，何者是錯誤的？
- (A) 每 100 公克黃豆含有 194 毫克的鈣質
  - (B) 豆製品屬於易產氣食物
  - (C) 製成豆漿後鈣質濃縮增加可以幫助補鈣
  - (D) 大豆含有抑制鈣吸收的天然化合物-植酸鹽
- D 43. 下列關於「蜂蜜」之敘述，何者是錯誤的？
- (A) 蜂蜜可能會含有肉毒桿菌的孢子
  - (B) 吃不完的蜂蜜無需放入冰箱，放置於攝氏 18-25°C 室溫即可
  - (C) 1 歲以下幼兒應避免食用蜂蜜
  - (D) 純蜂蜜是單糖，不會吸引螞蟻
- C 44. 下列關於「鋁箔包飲品」加熱之敘述，何者是錯誤的？
- (A) 鋁箔包不是設計為可進行加熱的用途
  - (B) 不當加熱可能增加內層塑膠淋膜溶出或剝落之風險
  - (C) 可以隔水加熱
  - (D) 直接加熱可能造成膨包
- C 45. 曾有案例顯示孩童空腹吃了未成熟的某種果實，在清晨時發生低血糖與急性癲癇發作，可能是果實中特定有機酸所致，此種果實是下列何者？
- (A) 榴槤
  - (B) 龍眼
  - (C) 荔枝
  - (D) 菠蘿蜜



# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 9 頁，共 15 頁

- C 46. 我國食安政策有所謂食安五環，這是指源頭控管、重建生產管理、加強查驗、以及哪兩環？  
a.加重黑心廠商責任，b.建立食品雲，c.全民監督食安 d.學校午餐採用國產可溯源在地食材政策  
(A) ab  
(B) bc  
(C) ac  
(D) abc
- B 47. 下列何者含有凝集素 (lectins) 而具有致流產作用？  
(A) 南瓜子  
(B) 苦瓜子  
(C) 西瓜子  
(D) 冬瓜子
- C 48. 下列敘述何者是正確的組合？ a.在我國並沒有訂定有不銹鋼各成分的溶出率規範，b.不鏽鋼 304 含錳量比 200 系列更高，c.高濃度錳暴露可能會有神經毒性  
(A) ab  
(B) bc  
(C) ac  
(D) abc
- D 49. 蟾蜍與青蛙外型相似，有民眾誤食情形，下列敘述何者是正確的組合？ a.蟾蜍耳後毒腺及表皮疣凸可能會分泌毒素，b.誤食引起類似毛地黃中毒之情形，c.誤食產生噁心、嘔吐、心律不整及四肢麻痺等  
(A) ab  
(B) bc  
(C) ac  
(D) abc
- B 50. 下列有關食品添加物-硝酸鹽和亞硝酸鹽之敘述，何者是正確的組合？ a.皆可使用於生鮮肉類、魚肉製品但有限量，b.可能有致癌風險，c.皆可作為保色劑使用  
(A) ab  
(B) bc  
(C) ac  
(D) abc

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 15 頁

D 51. 有關魚油 DHA 的結構描述下列何者是正確的？

- (A) C22 : 5
- (B) C20 : 4
- (C) C20 : 5
- (D) C22 : 6

A 52. 下列何種礦物質與葡萄糖耐受因子 ( glucose tolerance factor ) 有關？

- (A) Chromium
- (B) Cobalt
- (C) Copper
- (D) Manganese

C 53. 下列何者是新生兒出生時常規定量給予的維生素？

- (A) 維生素 A
- (B) 維生素 E
- (C) 維生素 K
- (D) 維生素 B<sub>12</sub>

B 54. 下列何種礦物質為穀胱甘肽過氧化酶的成分？

- (A) 鐵
- (B) 硒
- (C) 錳
- (D) 鈷

B 55. 下列人體何種器官與直鏈澱粉 ( amylose ) 及支鏈澱粉 ( amylopectin ) 之消化分解無關？

- (A) 口腔
- (B) 胃
- (C) 胰臟
- (D) 小腸

D 56. 下列何者不是腸道微生物分解寡醣所生產的產物？

- (A) 氣體
- (B) 乙酸
- (C) 短鏈脂肪酸
- (D) 乙醇

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 15 頁

- A 57. 下列何種胺基酸是紅豆、綠豆和鷹嘴豆等豆類之限制胺基酸？
- (A) 甲硫胺酸 (methionine)
  - (B) 離胺酸 (lysine)
  - (C) 異白胺酸 (isoleusine)
  - (D) 丙胺酸 (alanine)
- D 58. 人體必需胺基酸包括芳香族胺基酸 (aromatic amino acids, AAA)，下列何者不是 AAA？
- (A) 酪胺酸 (tyrosine)
  - (B) 苯丙胺酸 (phenylalanine)
  - (C) 色胺酸 (tryptophan)
  - (D) 精胺酸 (arginine)
- C 59. 關於脂蛋白之敘述，下列何者正確？
- (A) 血中 HDL-cholesterol 之濃度愈高，動脈粥狀硬化之風險愈高
  - (B) chylomicron 為密度最高的脂蛋白
  - (C) 極低密度脂蛋白 (VLDL) 於肝臟中產生，將三酸甘油酯攜運至其他組織供代謝利用
  - (D) 各種脂蛋白之組成中，以極低密度脂蛋白 (VLDL) 之膽固醇含量最低
- D 60. 飲食指南建議成人每日飲食中應包含至少一份原態的堅果種子類食物，相當於多少份量的無殼堅果？
- (A) 1/2 茶匙
  - (B) 1 茶匙
  - (C) 1/2 湯匙
  - (D) 1 湯匙
- D 61. 哺乳的母親若為素食者，嬰兒應補充何種營養素？
- (A) 蛋白質
  - (B) 維生素 D
  - (C) 維生素 K
  - (D) 維生素 B<sub>12</sub>
- C 62. 下列何種營養素與貧血無關？
- (A) 維生素 B<sub>6</sub>
  - (B) 維生素 B<sub>12</sub>
  - (C) 生物素
  - (D) 銅

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 15 頁

- B 63. 下列何種單醣以主動運輸 ( active transport ) 方式，吸收進入腸黏膜細胞？ a.葡萄糖 b.半乳糖 c.果糖
- ( A ) a
  - ( B ) ab
  - ( C ) ac
  - ( D ) bc
- D 64. 每日飲食指南建議不吃乳品的全素者可從哪些食物得到充足的鈣質？ a.傳統豆腐等高鈣豆製品 b.深色葉菜類 c.黑芝麻 d.鈣強化食品
- ( A ) ab
  - ( B ) ad
  - ( C ) abd
  - ( D ) abcd
- B 65. 下列那一種脂蛋白膽固醇含量最高？
- ( A ) HDL
  - ( B ) LDL
  - ( C ) VLDL
  - ( D ) Chylomicron
- C 66. 請問以下何種脂肪酸比較具有預防心血管疾病之功效？
- ( A ) 飽和脂肪酸
  - ( B ) 中鏈脂肪酸
  - ( C ) 多元不飽和脂肪酸
  - ( D ) 反式脂肪酸
- A 67. 健康食品安全性評估方法中有所謂的鱷鼠淋巴瘤 tk 分析法，此試驗是指下列何者？
- ( A ) 體外哺乳類細胞基因毒性試驗
  - ( B ) 體外微生物基因突變試驗
  - ( C ) 體外骨髓細胞微核基因毒性試驗
  - ( D ) 以上皆非
- C 68. 保健食品用之原料，下列何者為禁用原料？
- ( A ) 紫蘇
  - ( B ) 紅景天
  - ( C ) 八角蓮
  - ( D ) 甘草

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 15 頁

- D 69. 微生物類保健原料，申請健康食品時，需要附上：
- (A) 購菌來源
  - (B) 菌種鑑定報告
  - (C) 菌株分型鑑別報告
  - (D) 以上皆要
- C 70. 關於健康食品工廠良好作業規範中，關於加工場所相關規定，何者為非？
- (A) 一般作業場所光線應保持在 100 米燭光以上
  - (B) 工作檯面及調理台光線亮度應高於一般作業場所
  - (C) 牆壁與支柱應為深色系
  - (D) 地板應使用非吸收性，不透水材質
- B 71. 半數致死劑量 ( The median lethal dose, LD50 ) 是安全性評估/毒性試驗急毒性的指標，現有化學物質 LD50 分別為 a. 1 mg/kg b. 0.1 mg/kg c. 10 mg/kg，請問此三化學物質急毒性由強至弱排序為：
- (A) abc
  - (B) bac
  - (C) cab
  - (D) cba
- B 72. 守宮木也就是俗稱的減肥菜，屬非傳統性食品原料，曾在台灣造成風潮及中毒事件，其主要造成何種毒性？
- (A) 神經毒性
  - (B) 肺臟毒性
  - (C) 腎臟毒性
  - (D) 肝臟毒性
- A 73. 有關燕麥奶之敘述，下列何者正確？
- (A) 主要營養成分是醣類
  - (B) 可取代鮮奶
  - (C) 提供蛋白質
  - (D) 屬於乳品類

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 15 頁

- D 74. 市售低鈉鹽是用氯化鉀取代氯化鈉，但下列何種疾病病人不建議食用低鈉鹽？
- (A) 高血壓
  - (B) 腸胃道疾病
  - (C) 中樞神經系統疾病
  - (D) 腎臟疾病
- B 75. 產品成分符合衛生福利部公告之健康食品規格標準，該等成分已由學理確立產品保健功效，無需個案進行保健功效評估試驗，凡獲得通過者，可宣稱之保健功效敘述均相同，目前已公告的健康食品規格標準為哪兩項？
- (A) 乳酸菌、紅麴
  - (B) 魚油、紅麴
  - (C) 牛樟芝、紅麴
  - (D) 魚油、大豆異黃酮
- C 76. 國內保健食品原料的使用與產品發展，下列何者較不受原料資源所限制？
- (A) 植物類
  - (B) 動物類
  - (C) 微生物類
  - (D) 以上皆是
- A 77. 向衛生福利部申請輸入錠狀、膠囊狀食品查驗登記，應檢附產品成分含量表，有關該產品成分含量表，何者為非？
- (A) 由申請商於近一年內出具
  - (B) 屬膠囊狀食品者，尚須包括空膠囊之原料及其食品添加物詳細名稱及含量
  - (C) 文件應載明「產品之每日建議食用量」
  - (D) 產品如含複方食品添加物，應詳細載明其所含各成分化學名稱及其含量百分比
- B 78. 目前已通過健康食品延緩衰老功能認證的產品，下列何者是其保健成分原料？
- (A)  $\beta$ -聚葡萄糖
  - (B) 管花肉蓯蓉苯乙醇苷
  - (C) 魚油
  - (D) 紅麴

# 112 年度第二次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：112 年 10 月 21 日 09:00~10:15

第 15 頁 · 共 15 頁

- A 79. 生育醇 ( 維生素 E ) 可用於補充食品中不足之營養素時使用，但過量時會導致何種傷害？
- ( A ) 延長血液凝固時間
  - ( B ) 骨質疏鬆症
  - ( C ) 心律不整
  - ( D ) 過量鈣質吸收及鈣質沈澱在內臟組織
- A 80. 國人膳食營養素參考攝取量對鐵質的建議為何者正確？
- ( A ) 10-18 歲男性與女性的建議攝取量相同
  - ( B ) 51 歲以上老化增加應增加攝取量
  - ( C ) 懷孕應從第一期開始每日增加 30 毫克
  - ( D ) 分娩後與成人期需求量相同

以下空白