

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 1 頁 · 共 15 頁

單選題 80 題 (佔 100%)

- D 1. 何者不是全球保健食品產業生態新興關注的重點趨勢議題？
- (A) 精準個人保健
 - (B) 人體微生物組新發現
 - (C) 智慧科技應用
 - (D) 產品成本減低
- A 2. 何項行為應依健康食品管理法向中央主管機關申請健康食品查驗登記並取得許可？
- a.製造健康食品 b.輸入健康食品 c.販售健康食品 d.播放健康食品廣告
- (A) ab
 - (B) cd
 - (C) ad
 - (D) bc
- D 3. 對國內健康食品認證的敘述，何者有誤？
- (A) 保健食品不等於健康食品
 - (B) 健康食品分為健食字號及健食規字號二軌
 - (C) 包含 13 個功能訴求
 - (D) 製造商需為申請商
- A 4. 我國特有的牛樟芝作為保健食品已普遍受到重視，(1)具多重活性成分 (2)僅有椴木栽培者始具保健功效 (3)以中國大陸及東南亞的華人市場為主 (4)申請健康食品必須完成第二類安全性評估 (5)是我國近年來具外銷潛力的保健食品之一，以上敘述何者正確？
- (A) (1)(3)(5)
 - (B) (1)(2)(4)
 - (C) (2)(3)(4)
 - (D) (1)(4)(5)
- A 5. 衛生福利部公告之「健康食品之牙齒保健功效評估方法」最新版本 (112 年 3 月修正)，何者錯誤？
- (A) 以動物實驗為主
 - (B) 採用牙菌斑相關檢測指標，作為評估受試產品牙齒保健功效之替代指標
 - (C) 試驗劑量應至少包括產品上市之建議劑量
 - (D) 「有助於減少口腔內牙菌斑內突變形鏈球菌數量」為可宣稱之保健功效之一

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 2 頁，共 15 頁

- B 6. 向衛生福利部申請健康食品查驗登記之案件，其中有關產品之送驗，下列何者正確？
- (A) 複審時啟動檢驗方法審查
 - (B) 衛生福利部確認檢驗方法可執行性後，即可通知申請人送驗，不需待通過審議小組審查
 - (C) 不須繳納檢驗費
 - (D) 可由申請人指定檢驗機構
- A 7. 何項食品標示、宣傳或廣告之內容會被認定為涉及食品安全衛生管理法所指之不實、誇張或易生誤解，而被裁處新臺幣四萬以上四百萬元以下罰鍰？
- (A) 涉及維持或改變人體器官、組織、生理或外觀之功能
 - (B) 涉及預防疾病、疾病症候群或症狀
 - (C) 涉及減輕或降低導致疾病有關之體內成分
 - (D) 涉及中藥材效能
- C 8. 健康食品查驗登記許可證之效期，下列何者錯誤？
- (A) 新領證之有效期限為 5 年
 - (B) 效期屆滿前 3 個月內得申請展延
 - (C) 展延許可之續證有效期為 3 年
 - (D) 屆期未申請或不准展延者，原許可證自動失效
- C 9. 輸入供銷售用途之保健營養食品，應向哪個機關申請食品查驗並申報產品有關資訊？
- (A) 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局
 - (B) 經濟部國際貿易局
 - (C) 衛生福利部食品藥物管理署
 - (D) 行政院環境保護署毒物及化學物質局
- D 10. 下列哪一項是微生物類保健食品開發的重要優勢？
- (A) 低碳排原料
 - (B) 在地原料
 - (C) 可無中生有
 - (D) 以上皆是

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 3 頁 · 共 15 頁

B 11. 下列敘述何者有誤？

- (A) 臺灣、日本及中國大陸都有各自的保健食品相關認證及規範
- (B) 日本近期才有特定保健用食品認證
- (C) 日本機能性表示食品登錄件數持續成長
- (D) 日本生鮮類產品也能申請機能性表示宣稱

C 12. 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

B 13. 國內獲健食字號的豆漿產品，下列何項非產品申請的保健功能？

- (A) 調節血脂
- (B) 延緩衰老
- (C) 骨質保健
- (D) 胃腸功能改善

C 14. 衛福部食藥署 2020 年 12 月 25 日發布「健康食品申請許可辦法」修正案，2021 年新制上路。本次修法縮短相關申請時程的規定，下列何者不正確？

- (A) 初審補件時間由原 2 個月調整為 1 個月
- (B) 複審補件時間由原 2 個月調整為 1 個月
- (C) 初審及複審時間不可申請延長
- (D) 初、複審補件次數各以 1 次為限

C 15. 關於保健食品之功效評估，其護肝功能評估中，是以何種物質誘導老鼠慢性肝損傷？

- (A) 碳酸氫鈉 (NaHCO_3)
- (B) 氫硼化鈉 (NaBH_4)
- (C) 四氯化碳 (CCl_4)
- (D) 次氯酸鈉 (NaClO)

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 4 頁，共 15 頁

- C 16. 維生素 A 或 β -胡蘿蔔素「含量」符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」時，下列何者非可宣稱標示之生理功能詞句？
- (A) 有助於維持在暗處的視覺
 - (B) 增進皮膚與黏膜的健康
 - (C) 恢復視力，保護眼睛
 - (D) 幫助牙齒和骨骼的發育與生長
- B 17. 目前臺灣取得健康食品個案審查通過的產品，功效訴求累計最多的是：
- (A) 骨質保健功能
 - (B) 調節血脂功能
 - (C) 胃腸功能改善
 - (D) 抗疲勞功能
- B 18. 對熱量、營養素及保健功效之相關成分含量標示之單位，何者為是？
- (A) 熱量以卡標示
 - (B) 蛋白質、脂肪、碳水化合物以公克標示
 - (C) 鈉以微克標示
 - (D) 保健功效成分以份數標示
- C 19. 補血調經，調節女性生理機能為？
- (A) 綠茶
 - (B) 人參
 - (C) 四物
 - (D) 膠原蛋白
- D 20. 樟芝被使用於開發健康食品時，下列考量何者為非？
- (A) 毒理安全性分類至少歸屬為第三類
 - (B) 其功效主要在護肝保健功效
 - (C) 可使用子實體或菌絲體
 - (D) 可主張抗癌功效性

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 5 頁，共 15 頁

- C 21. 下列有關河豚毒中毒之敘述，何者是正確的組合？ a.河豚肝臟及卵巢含有劇毒，b.毒素耐熱性差，高溫可破壞，c.嚴重時因呼吸衰竭死亡
- (A) ab
 - (B) bc
 - (C) ac
 - (D) abc
- C 22. 大花曼陀羅和可食用台灣百合相似，有民眾誤食情形，下列敘述何者是正確的組合？ a.誤食汗腺分泌受抑制，b.嚴重時因肝臟衰竭死亡，c.誤食引起興奮、產生幻覺、心悸頭暈、口乾舌燥等
- (A) ab
 - (B) bc
 - (C) ac
 - (D) abc
- D 23. 下列有關吃蜂蜜有可能引起所謂的狂蜜中毒 (mad honey poisoning) 之敘述，何者是正確的組合？ a.因杜鵑花蜜之有毒生物鹼，b.具神經毒性，c.具心臟毒性
- (A) ab
 - (B) bc
 - (C) ac
 - (D) abc
- B 24. 下列有關植物毒素-顛茄生物鹼中毒時之敘述，何者是正確的組合？ a.唾液分泌增加，流口水，b.瞳孔放大，畏光，c.毒扁豆鹼可作為解毒劑
- (A) ab
 - (B) bc
 - (C) ac
 - (D) abc
- C 25. 下列有關麻痺性貝類中毒 (paralytic shellfish poisoning) 之敘述，何者錯誤？
- (A) 會引起呼吸困難
 - (B) 屬神經毒素
 - (C) 由於貝類本身之 saxitoxin 類毒素所引起
 - (D) 目前無特殊解毒劑可用

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 6 頁 · 共 15 頁

- C 26. 下列有關瘦肉精之敘述，何者是正確的組合？ a.屬於乙型受體素，b.我國本土牛及豬肉可用但有殘留限量規定，c.屬於類交感神經刺激劑
- (A) ab
 - (B) bc
 - (C) ac
 - (D) abc
- A 27. 下列何種物質的暴露來源為美耐皿餐具的使用且我國有訂定其溶出限量標準？
- (A) 三聚氰胺
 - (B) 三氯甲烷
 - (C) 氰化物
 - (D) 多氯聯苯
- B 28. 食品網路謠言很多，下列敘述何者是正確的？
- (A) 韭菜對於腎結石病人有幫助
 - (B) 沒有添加檸檬酸或糖的氣泡水，並不會導致牙齒蛀牙現象發生
 - (C) 用啤酒敷臉能縮小毛孔
 - (D) 便秘時可以多吃竹筍
- D 29. 下列有關網路流言「有效期限之後標示+S，可以有長達 3 個月以上的安全食用時間」之敘述，何者錯誤？
- (A) 依食安法保存期限在三個月以上者，其有效日期得僅標示年月
 - (B) 僅標示年月時，以當月之末日為終止日
 - (C) 「+S」與我國法規要求之標示規定無關
 - (D) 「+S」是日本法規之標示規定
- A 30. 下列何種食物攝取過多，可能會降低抗凝血劑的藥效？
- (A) 富含維生素 K 的蔬菜
 - (B) 高劑量維生素 D
 - (C) 維生素 E
 - (D) 富含鉀離子食物

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 7 頁，共 15 頁

D 31. 下列何者不是食品網路謠言？

- (A) 香菇含有硒元素，有降血糖效果
- (B) 南瓜、黑芝麻等食物，能治療老花眼白內障
- (C) 食物用傳統電鍋保溫就不會壞
- (D) 煮熟的蔬果可能造成部分營養素流失

C 32. 下列關於「堅果」之敘述，何者是錯誤的？

- (A) 對敏感族群可能引起的過敏性休克
- (B) 症狀通常在攝取後幾分鐘內出現
- (C) 綠豆製品具預防或治療其引起的過敏反應
- (D) 過敏原因複雜，需找出過敏原避免接觸

A 33. 為有效預防骨質疏鬆，下列何種方法目前並沒有確切科學證據？

- (A) 多喝茶
- (B) 多吃富含鈣質的食物
- (C) 曬太陽
- (D) 避免抽菸、喝酒、熬夜

D 34. 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

C 35. 下列關於保久乳之敘述，何者是錯誤的？

- (A) 以生乳或鮮乳為原料
- (B) 可常溫保存，不需冷藏
- (C) 保久乳可添加防腐劑但鮮乳不可
- (D) 與鮮乳之差異在殺菌、充填及包裝方式

A 36. 一般而言，餐點應儘速食用，如未能馬上食用，最好儘速冷藏或冷凍保存，分別幾度之下？

- (A) 7°C 以下或-18°C 以下
- (B) 10°C 以下或-4°C 以下
- (C) 18°C 以下或-20°C 以下
- (D) 以上皆非

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 8 頁 · 共 15 頁

- D 37. 一般而言，食品加熱的「中心溫度」需超過幾度 (°C)，細菌才易被消滅？
- (A) 40
 - (B) 50
 - (C) 60
 - (D) 70
- A 38. 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
- C 39. 陶斯松 (Chlorpyrifos) 因恐傷害兒童腦部，歐美都已經陸續禁用，我國也將跟進，它是屬於何種農藥？
- (A) 有機氯
 - (B) 有機錫
 - (C) 有機磷
 - (D) 胺基甲酸鹽類
- B 40. 下列何種物質曾因海水受其污染導致人們吃受污染魚類而引起神經病變？
- (A) 有機砷
 - (B) 有機汞
 - (C) 有機鉻
 - (D) 有機鉛
- C 41. 關於寶特瓶 " 瓶裝水 "，下列敘述何者錯誤？
- (A) 可能存在塑膠微粒
 - (B) 可能含有塑化劑
 - (C) 塑化劑已知為 IARC 第 1 類 (人類) 致癌物
 - (D) 我國訂有塑化劑材質及溶出試驗限量標準
- D 42. 下列何者會經由抑制腸道蔗糖酶而影響葡萄糖吸收？
- (A) 鐵劑
 - (B) 四環素抗生素
 - (C) 酪蛋白
 - (D) 茶葉兒茶素

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 9 頁 · 共 15 頁

- D 43. 下列有關飲食或消費品被國際癌症研究總署 (IARC) 歸屬為人類致癌物 (1 級, group 1) , 但何者不是 ?
- (A) 酒精飲品
 - (B) 加工肉品
 - (C) 菸草
 - (D) 紅肉
- A 44. 依規定 , 如發生食品中毒時 , 經檢驗或流行病學調查後 , 確認係因患者攝食某類食品所引起者 , 則該類食品稱為 :
- (A) 原因食品
 - (B) 發病食品
 - (C) 來源食品
 - (D) 病媒食品
- D 45. 我國引起腸炎弧菌食品中毒主要為何種受汙染的食品 ?
- (A) 生菜沙拉
 - (B) 肉汁食品
 - (C) 飲用水
 - (D) 生鮮海產
- D 46. 市售紙杯產品應符合「食品器具容器包裝衛生標準」中「紙類」之相關規定 , 如經淋膜處理 , 其材質多為下列何種物質 ?
- (A) 雙酚 A
 - (B) 聚氯乙烯 PVC
 - (C) 鄰苯二甲酸酯類 DEHP
 - (D) 聚乙烯 PE
- D 47. 依基因改造食品標示規定 , 產品中刻意加入基因改造食品原料達多少 % 即需標示 ?
- (A) 1
 - (B) 3
 - (C) 10
 - (D) 不論使用多少

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 15 頁

- A 48. 台灣曾經發生過毒鴨蛋或毒大閘蟹事件，請問這是指何種毒性物質汙染？
- (A) 戴奧辛
 - (B) 多氯聯苯
 - (C) 重金屬-鎘
 - (D) 孔雀綠
- C 49. 生酮飲食減肥法是降低哪一種營養素？
- (A) 蛋白質
 - (B) 脂肪
 - (C) 碳水化合物
 - (D) 以上皆是
- B 50. 天氣炎熱，運動超過 60 分鐘時，補充什麼能延緩疲勞發生？
- (A) 白開水
 - (B) 運動飲料
 - (C) 酒精飲料
 - (D) 茶類飲料
- B 51. 一位身高 160 公分，體重 70 公斤的女性，則其體重約比理想體重多了多少%？
- (A) 20
 - (B) 24
 - (C) 28
 - (D) 34
- B 52. 成年人維生素 C 之 DRIs 為？
- (A) 60 mg
 - (B) 100 mg
 - (C) 200 mg
 - (D) 400 mg
- A 53. 關於磷脂質之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 脂蛋白不含磷脂質
 - (B) 卵磷脂是大豆主要的磷脂質
 - (C) 在食品製造業中，常作為乳化劑使用
 - (D) 分子結構中含膽鹼 (choline) 之磷脂質稱為卵磷脂

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 15 頁

- A 54. 下列何種維生素之需要量隨蛋白質攝取量增加而增加？
- (A) 維生素 B₆
 - (B) 核黃素
 - (C) 生物素
 - (D) 菸鹼酸
- C 55. DRIs 對維生素 D 的建議下列何者錯誤？
- (A) 0-50 歲男性與女性之足夠攝取量相同
 - (B) 51 歲以上之足夠攝取量增加 50%
 - (C) 懷孕全程之足夠攝取量增加 50%
 - (D) 分娩後與成人期相同
- D 56. 下列何者是維生素 A 的前趨物質？
- (A) 葉黃素 lutein
 - (B) 葉綠素 chlorophyll
 - (C) 葉綠醌 phyloquinone
 - (D) 類胡蘿蔔素 carotenoids
- A 57. DRIs 訂定 n-3 多元不飽和脂肪酸之巨量營養素可接受範圍為何？
- (A) 占總熱量 0.6-1.2%
 - (B) 占總熱量 2-4%
 - (C) 占總熱量 4-8%
 - (D) 未訂定
- C 58. 下列何者為水不溶性膳食纖維？
- (A) 果膠 (pectin)
 - (B) 關華豆膠 (guar gum)
 - (C) 幾丁質 (chitin)
 - (D) 幾丁聚醣 (chitosan)
- C 59. 關於乳糖 (lactose) 何者為非？
- (A) 存在自然界的動物中
 - (B) 是牛乳甜味的主要來源
 - (C) 由一分子半乳糖和一分子葡萄糖在 alpha-1, 4 位形成糖苷鍵而成
 - (D) 可幫助小腸吸收鈣與磷

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 15 頁

- B 60. 下列何種營養素可協助再生維生素 E 之抗氧化能力？
- (A) 維生素 A
 - (B) 維生素 C
 - (C) 維生素 B₆
 - (D) 維生素 K
- C 61. 胃蛋白酶原 (pepsinogen) 為胃的何種細胞所分泌？
- (A) 主細胞 (chief cells)
 - (B) 黏液細胞 (mucus cells)
 - (C) 壁細胞 (parietal cells)
 - (D) 內皮細胞 (endothelial endothelial cells)
- A 62. 關於巨量營養素可接受範圍 (Acceptable Macronutrient Distribution Ranges) 之敘述，下列何者正確？
- (A) 可確保必需營養素攝取充足，且能維持健康與降低慢性疾病風險的適宜攝取量範圍
 - (B) 基於實證醫學中等強度以上的證據，所建立的建議攝取量
 - (C) 為絕大多數人不會引發危害風險的營養素攝取最高限量
 - (D) 由健康者實際攝取量的數據衍算而來
- D 63. 食物中含有天然的味精即麩胺酸鈉，以下那一種食物的含量最高？
- (A) 菠菜
 - (B) 甜玉米
 - (C) 青花菜
 - (D) 乳酪
- B 64. 廠商 A 取得兩項優酪乳之健康食品證號之保健功效，其標示內容以下何者錯誤？
- (A) 健康食品之兩項功效均須標示
 - (B) 可擇一標示一項證號之保健功效
 - (C) 標示許可證字號、「健康食品」字樣及標準圖樣
 - (D) 標示攝取量、食用時應注意事項及其他必要之警語
- B 65. 下列有關 3-單氯丙二醇 (3-MCPD) 之敘述何者錯誤？
- (A) 化學醬油製備過程之副產物
 - (B) 已知為人類癌症物
 - (C) 3-MCPD 含量限量標準為 0.4 ppm
 - (D) 以上皆非

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 15 頁

- C 66. 鉻元素是耐醣因子中的重要成份，下列鉻化何物何者不能被使用於健康食品？
- (A) 三氯化鉻
 - (B) 吡啶甲酸鉻
 - (C) 六價鉻
 - (D) 酵母鉻
- B 67. 國內已獲衛生福利部審核通過之健康食品（含個案審查及規格基準）約有多少項產品？
- (A) 低於 200 項
 - (B) 500 項左右
 - (C) 1000 項左右
 - (D) 超出 2000 項
- C 68. 以下何者非保健食品產業的範疇？
- (A) 機能性食品
 - (B) 膳食補充食品
 - (C) 非基改食品
 - (D) 特殊營養食品
- D 69. 對於食品安全性評估的步驟，下列那些階段的順序是正確的？
- (A) 安全性試驗綜合評估→事前評估→結果評估
 - (B) 安全性試驗結果評估→綜合評估→事前評估
 - (C) 安全性試驗事前評估→綜合評估→結果評估
 - (D) 安全性試驗事前評估→結果評估→綜合評估
- A 70. 下列何者是經由食品安全性評估後證實是具有致癌性之食品添加物，已遭禁用？
- (A) 甘精
 - (B) 糖精
 - (C) 蔗糖素
 - (D) 阿斯巴甜
- D 71. 下列何者不得作為健康食品之標示項目？
- (A) 核准之功效
 - (B) 許可證字號
 - (C) 「健康食品」字樣及標準圖樣
 - (D) 醫療效能

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 14 頁 · 共 15 頁

- A 72. 吃海鮮因河豚毒素中毒及渦鞭毛藻毒素中毒的共同臨床表徵為何種器官病變？
- (A) 神經系統
 - (B) 肝臟
 - (C) 心臟血管系統
 - (D) 血液系統
- A 73. 迴腸切除者較容易缺乏下列何者？
- (A) 維生素 B₁₂
 - (B) 維生素 B₆
 - (C) 葉酸
 - (D) 菸鹼素
- A 74. 參與脂肪酸的代謝，又可協助穀胱甘肽氧化酶的輔酶為何？
- (A) 核黃素
 - (B) 琉胺
 - (C) 菸鹼素
 - (D) 葉酸
- B 75. 益生菌類產品申請健康食品認證，若該菌株係自行篩選者，其安全性分類至少應為第幾類？
- (A) 第一類
 - (B) 第二類
 - (C) 第三類
 - (D) 第四類
- C 76. 美國食品藥物管理署曾警告，由於可能的致癌風險，應避免攝取過多來自油炸食品和咖啡中的何種物質？
- (A) 乙二醇乙醚
 - (B) 二苯胺
 - (C) 丙烯醯胺
 - (D) N-亞硝二甲胺

112 年度第一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 04 月 22 日 09:00~10:15

第 15 頁，共 15 頁

- C 77. 下列有關苯甲酸 (benzoic acid) 之敘述何者錯誤？
- (A) 為食品防腐劑
 - (B) 可限量使用於烏魚子、魚貝類乾製品
 - (C) 可限量使用於鮮果及果菜之外皮
 - (D) 可限量使用於膠囊狀、錠狀食品
- C 78. 下列有關 LD50 之敘述，何者錯誤？
- (A) 使實驗動物死亡一半所需之劑量
 - (B) 為急毒性指標
 - (C) LD50 值越大表示急毒性越高
 - (D) 以上皆非
- C 79. 我們查食品成分分析表時，代表纖維含量常會出現「粗纖維」(Crude fiber) 和「膳食纖維」(Dietary fiber) 二個名詞，通常此二者含量的關係是：
- (A) 粗纖維 > 膳食纖維
 - (B) 粗纖維 = 膳食纖維
 - (C) 粗纖維 < 膳食纖維
 - (D) 無任何關係
- C 80. 下列有關醣質的敘述中，那一項是錯誤的？
- (A) 麥芽糖是由葡萄糖合成的雙醣類
 - (B) 半乳糖、葡萄糖、核糖、果糖都是屬於單醣類
 - (C) 果糖和核糖是五碳醣
 - (D) 葡萄糖、麥芽糖擁有還原性

以下空白