

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 1 頁 · 共 15 頁

## 單選題 80 題 (佔 100%)

- D 1. 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
- C 2. 何者不是可宣稱「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」之營養素？
- (A) 熱量  
(B) 飽和脂肪  
(C) 反式脂肪  
(D) 膽固醇
- D 3. 下列有關健康食品之營養成分標示內容，下列何者敘述錯誤？
- (A) 熱量 (大卡)  
(B) 脂肪 (公克)  
(C) 蛋白質 (公克)  
(D) 碳水化合物 (毫克)
- B 4. 有關維生素類的營養補充食品，以下何者為非？
- (A) 原料以進口為主  
(B) 受到法規要求僅能於特定銷售通路如藥局或藥妝店販賣  
(C) 近年來產值持續成長  
(D) 維生素 B 群產品為大宗
- A 5. 目前以膠原蛋白為主原料並通過健康食品認證之產品，其主要訴求功效為何？
- (A) 骨質保健  
(B) 美白保濕  
(C) 延緩衰老  
(D) 輔助調整過敏體質

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 2 頁，共 15 頁

- A 6. 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
- A 7. 下列何者不是國內「健康食品之牙齒保健功效評估方法」須檢測指標與方法？
- (A) 蛀牙數量
  - (B) 牙菌斑酸鹼值
  - (C) 牙菌斑堆積量
  - (D) 牙菌斑內突變形鏈球菌
- B 8. 對國內「健康食品之輔助調節血鐵保健功效評估方法」相關敘述，下列何者有誤？
- (A) 原為「健康食品之促進鐵可利用率保健功效評估方法」，名稱重新修正
  - (B) 評估受試對象可為年齡 12 歲至 65 歲之女性
  - (C) 若受試者罹有與貧血有關之婦科疾病或遺傳性疾病須排除
  - (D) 若受試對象近 3 個月有輸血者應排除
- C 9. 有關申請健康食品查驗登記之功效評估，何者正確？ a.得以主要功效成分取代食品全產品進行功效試驗 b.報告係人體食用研究者，應有醫師參與 c.報告係人體食用研究者，應於醫學中心等級之醫院執行 d.所附之報告應有所有試驗個體之完整數據以供驗證
- (A) ab
  - (B) bc
  - (C) bd
  - (D) cd

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 3 頁，共 15 頁

- C 10. 衛生福利部公告應辦理國產維生素類錠狀膠囊狀食品查驗登記之認定基準中，維生素 C 及維生素 K 之基準如下：維生素 C-大於或等於 150 mg 且不超過 1000 mg 維生素 K-大於或等於 140  $\mu\text{g}$  且不超過 500  $\mu\text{g}$  請問以下方產品如為國內產製，何項屬於應辦理國產維生素類錠狀膠囊狀食品查驗登記之產品？ a.每顆添加維生素 C 900 mg，每日建議食用 1 顆 b.每顆添加維生素 K 130  $\mu\text{g}$ ，每日建議食用 1 顆 c.每顆添加維生素 C 900 mg 及維生素 K 130  $\mu\text{g}$ ，每日建議食用 1 顆 d.每顆添加維生素 C 900 mg 及維生素 K 600  $\mu\text{g}$ ，每日建議食用 1 顆
- (A) abcd  
(B) acd  
(C) ac  
(D) ad
- B 11. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示之數據修正方式，以下何者為正確： a.每包裝所含之份數，可標示至小數點後一位 b.維生素、礦物質含量以有效數字不超過三位為原則 c.每日參考值百分比，可至小數點後二位 d.「數據修整應參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定或四捨五入法
- (A) ac  
(B) bd  
(C) ab  
(D) cd
- D 12. 國內法規陸續為食品原料或萃取物進行使用限制及標示規定，下列那些需標示兒童或嬰幼兒不宜使用的警語？
- (A) 苦橙果實或其萃取物  
(B) 桑黃菌絲體  
(C) 雪蓮組織培養物  
(D) 以上皆是
- D 13. 健康食品成品需留樣保存多久？
- (A) 生產後 1 個月  
(B) 生產後 6 個月  
(C) 生產後 3 年  
(D) 保留每批成品至有效日期

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 4 頁，共 15 頁

- C 14. 國內目前取得健康食品認證的產品，膳食補充劑型態那個類別最多？
- (A) 錠劑
  - (B) 粉末
  - (C) 膠囊
  - (D) 以上皆非
- D 15. 根據健康食品申請許可辦法規定，申請健康食品認證標章應具備的資格，何者為非？
- (A) 產品應檢具安全、功效評估及安定性試驗等報告
  - (B) 需有建議攝取食用量
  - (C) 核准產品須於包裝標示「健康食品」字樣與小綠人標準圖像
  - (D) 保健功效敘述可自由發揮
- D 16. 已取得健康食品查驗登記許可之產品，下列何者不是屬於可申請變更的項目？
- (A) 產品中文或原文名稱變更
  - (B) 申請廠商名稱變更
  - (C) 增加製造工廠
  - (D) 增加保健功效宣稱
- A 17. 向衛生福利部申請健康食品查驗登記之案件，若功效評估試驗是人體食用研究，下列何者不正確？
- (A) 有營養師參與可免醫師參與
  - (B) 應有人體研究倫理審查委員會同意書
  - (C) 計畫書應有研究對象之實施方法及受試者體重、年齡、篩選條件等基本資料
  - (D) 應有每日飲食追蹤紀錄
- D 18. 對保健食品需求之產生其背景主要是因為：
- (A) 人們得到溫飽後對食品提出了新的需求
  - (B) 攝取食品不僅是為了從中獲取營養素維持生存，並期待具有調節機體生理活動的功能
  - (C) 高齡化與少子化之人口結構改變
  - (D) 以上皆是
- C 19. 下列何者不是健康食品產品原料成分規格應遵守之項目？
- (A) 申請資料之原料成分規格含量表，應包括所有原料及食品添加物之詳細名稱及含量
  - (B) 原料成分應對人體健康安全無害
  - (C) 食品原料應為載於衛生福利部食品藥物管理署網站公布之「可供食品原料一覽表」之品項
  - (D) 食品添加物之使用範圍及用量，應符合衛生福利部公告之規定

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 5 頁 · 共 15 頁

B 20. 何者為衛生福利部公告不得作為食品原料之素材？

- (A) 番瀉 ( *Cassia angustifolia* Vahl ) 葉
- (B) 阿勃勒 ( *Cassia fistula* L. ) 果實
- (C) 擬黑多刺蟻 ( *Polyrhachis vicina* Roger ) 蟲體
- (D) 以基因改造啤酒酵母 EFSC4687 菌株發酵生產之食品原料反式白藜蘆醇 ( *trans-resveratrol* )

B 21. 何者不可供作為保健食品之原料？

- (A) 可可豆殼
- (B) 去除大麻二酚之大麻葉
- (C) 番瀉葉
- (D) 人參

B 22. 有關衛生福利部公告之健康食品之抗疲勞保健功評估方法，何者不正確？

- (A) 針對抗運動疲勞
- (B) 可採用動物游泳至無力溺水的試驗模試
- (C) 人體食用研究的受試者必須是相近生理年齡層
- (D) 可依試驗內容及結果申請宣稱「有於於促進運動後疲勞消除」

B 23. 下列有關肉毒桿菌中毒之敘述何者是錯誤的組合：a.中毒死亡率占所有細菌性食品中毒第 1 位，b.嚴重時因腎臟衰竭死亡，c.肉毒桿菌毒素耐熱，高溫無法破壞

- (A) ab
- (B) bc
- (C) ac
- (D) 以上皆非

D 24. 下列有關赭麴毒素 ( ochratoxin ) 之敘述，何者是正確的組合？ a.分為 A、B、C 三種，其中以 A 毒性最強，b.可受到高溫破壞，c.具有腎臟毒性

- (A) ab
- (B) bc
- (C) ac
- (D) abc

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 6 頁，共 15 頁

- C 25. 下列有關萊克多巴胺之敘述何者是錯誤的組合？ a.豬之肌肉及脂（含皮）殘留容許量 0.1 ppm，b.具有促進肌肉合成，抑制脂肪蓄積的作用，c.每日可接受攝取量（ADI）為 10 微克/公斤/天
- (A) ab
  - (B) bc
  - (C) ac
  - (D) 以上皆錯
- D 26. 下列有關諾羅病毒之敘述，何者是正確的組合？ a.主要透過糞口途徑傳染，b.能長時間存活於患者的嘔吐物及糞便中，c.病毒顆粒非常少量（約 1~10 個）即可致病
- (A) ab
  - (B) bc
  - (C) ac
  - (D) abc
- B 27. 下列有關澱粉類食物油炸後會產生的毒性物質之敘述，何者是正確的組合？ a.多氯聯苯，b.順丁烯二酸酐，c.丙烯醯胺
- (A) ab
  - (B) bc
  - (C) ac
  - (D) 以上皆非
- A 28. 下列有關軟骨藻酸（domoic acid）造成的貝類中毒之敘述，何者是正確的組合？ a.來源為矽藻 *Pseudonitzschia pungens*，b.引起短期記憶喪失，c.引起運動神經麻痺
- (A) ab
  - (B) bc
  - (C) ac
  - (D) abc
- D 29. 健康食品之許可證於有效期間內，中央機關得以重新評估之項目：
- (A) 科學研究對該產品之功效發生疑義
  - (B) 產品之成分，配方，生產方是受到質疑
  - (C) 其他經食品衛生機關認定有必要時
  - (D) 以上皆是

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 7 頁 · 共 15 頁

- B 30. 目前健康食品公告之保健功效評估方法有？
- (A) 改善心臟功能
  - (B) 改善胃腸功能
  - (C) 改善肝膽脾功能
  - (D) 改善泌尿道功能
- C 31. 若資料齊全，審查確認無問題，一般健康食品審查一軌需要時間為：
- (A) 30 天
  - (B) 60 天
  - (C) 180 天
  - (D) 一年
- A 32. 何者沒有減重及體重維持的功效？
- (A) 輔酵素 Q10
  - (B) 中鏈脂肪
  - (C) 茶多酚
  - (D) 幾丁聚醣
- D 33. 台灣特有原生真菌且護肝功效卓越，因此成為陸客來台指定之伴手禮是？
- (A) 靈芝
  - (B) 紅麴
  - (C) 蟲草
  - (D) 樟芝
- D 34. 近 10 年來我國保健食品產業蓬勃發展的主要原因？
- (A) 業者積極研發新產品
  - (B) 注重科學實證依據
  - (C) 積極與消費者溝通
  - (D) 以上皆是
- C 35. 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

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 8 頁，共 15 頁

- B 36. 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
- D 37. 健康食品之原料非屬傳統食用者須進行下列何種毒性試驗？
- ( A ) 基因毒性
  - ( B ) 90 天餵食毒性
  - ( C ) 致畸性
  - ( D ) 以上皆是
- C 38. 保健食品牛樟芝固態培養菌絲體膠囊，申請健康食品認證，安全性評估應屬第幾類？
- ( A ) 第一類
  - ( B ) 第二類
  - ( C ) 第三類
  - ( D ) 第四類
- C 39. 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
- C 40. 現有化學物質或毒素，分別為 a.戴奧辛 b.黃麴毒素 c.鎘化合物 d.河豚毒素，下列何者已知為人類致癌物？
- ( A ) a
  - ( B ) ab
  - ( C ) abc
  - ( D ) abcd
- C 41. 下列關於「食品添加物」之敘述，何者是錯誤的？
- ( A ) 採正面表列方式管理
  - ( B ) 以達到使用目的之最小量為限制
  - ( C ) 會致癌之物質得作為食品添加物，但有限量及使用範圍
  - ( D ) 我國訂有食品添加物使用範圍及限量暨規格標準



# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 9 頁，共 15 頁

- A 42. 長期大量食用胡蘿蔔 ( 紅蘿蔔 )，皮膚會因色素沉澱而變黃，這是因為何種物質之故？
- ( A ) 維生素 A
  - ( B ) 維生素 B
  - ( C ) 維生素 C
  - ( D ) 維生素 D
- B 43. 關於含大麻二酚的食品，下列何種敘述是錯誤的？
- ( A ) 大麻為我國毒品危害防制條例管制之項目
  - ( B ) 大麻二酚於食品我國訂有嚴格限量標準
  - ( C ) 醫療使用如僅以大麻二酚為成分者，不屬於管制藥品
  - ( D ) 大麻屬於第二級毒品及管制藥品
- A 44. 要如何預防或減少從食物中吃到戴奧辛，世界衛生組織建議下列何者？
- ( A ) 減少動物性脂肪的攝取
  - ( B ) 減少乳製品的攝取
  - ( C ) 減少蛋類的攝取
  - ( D ) 減少加工食品的攝取
- C 45. 我國引起肉毒桿菌食品中毒主要為何種受汙染的食品？
- ( A ) 乳製品
  - ( B ) 鮮蛋
  - ( C ) 火腿等肉類加工品
  - ( D ) 澱粉類製品
- B 46. 依規定，在多環芳香族碳氫化合物 ( PAHs ) 中，已知致癌性最強且是優先為食品中之建議監測指標值？
- ( A ) 多氯聯苯 ( polychlorinated biphenyl )
  - ( B ) 苯(a)駢芘 ( benzo(a)pyrene )
  - ( C ) 四氯聯苯戴奧辛 ( 2,3,7,8-TCDD )
  - ( D ) 雙對氯苯基三氯乙烷 ( DDT )
- B 47. 下列何者是決定物質毒性影響人體健康的最重要因素？
- ( A ) 暴露時間
  - ( B ) 劑量
  - ( C ) 年齡
  - ( D ) 健康狀態

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 15 頁

- B 48. 起雲劑是一種食品添加劑，用於增加食物黏稠與白霧感覺，但 2011 年台灣曾爆發以何種物質替代為起雲劑原料而引起食安危機？
- (A) 有機氯類化合物
  - (B) 鄰苯二甲酸酯鹽類化合物
  - (C) 有機磷類化合物
  - (D) 雌二醇類化合物
- D 49. 依據健康食品安全評估方法，下列何種測試是要確認所測定的劑量是否屬於無不良影響劑量 ( No-Observed-Adverse-Effect Level, NOAEL ) 範圍？
- (A) 微生物基因突變分析
  - (B) 動物體內基因毒性分析
  - (C) 動物急毒性試驗
  - (D) 28 天餵食毒性試驗
- C 50. 依據健康食品安全評估方法，動物試驗採用口胃管餵食時之體積每次應在多少 mL/kg 動物體重以下？
- (A) 1
  - (B) 5
  - (C) 10
  - (D) 20
- B 51. 被視為保健食品之紅麴產品，但可能有下列何種黴菌毒素殘留，因此政府訂有限量規範？
- (A) 新月毒素
  - (B) 橘黴素
  - (C) 麥角生物鹼
  - (D) 黃麴毒素
- C 52. 下列何種產品或原料屬健康食品安全評估之第三類？
- (A) 靈芝粉
  - (B) 牛樟芝萃取物
  - (C) 人蔘萃取物
  - (D) 五味子

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 15 頁

- B 53. 台灣曾於 2013 年發生廠商將何種色素物質違法添加至橄欖油產品以掩飾油品不純問題？
- (A) 紅甜菜色素
  - (B) 銅葉綠素
  - (C) 類胡蘿蔔素
  - (D) 梔子綠色素
- C 54. 有些人工甜味劑(代糖)被質疑有致癌風險，但目前國際上仍可限量使用，下列何者被美國 FDA 歸屬為公認安全 (GRAS) 而屬相對安全的甜味劑？
- (A) 糖精
  - (B) 阿斯巴甜
  - (C) 甜菊糖
  - (D) 蔗糖素
- A 55. 有關九層塔之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 九層塔含黃樟素，食用可能致癌
  - (B) 黃樟素被 IARC 歸為 2B 類致癌物
  - (C) 年長者不建議太常吃九層塔
  - (D) 高溫會迫害所含維生素，應避免高溫與長時間烹調
- B 56. 下類何種菇類為有毒，誤食可能造成胃腸道刺激作用甚至導致胃腸道出血？
- (A) 雞肉絲菇
  - (B) 綠褶菇
  - (C) 白色雨傘菇
  - (D) 羊肚菌
- C 57. 在台灣曾經發生過之減肥菜(守宮木)中毒事件，其主要之毒性標的器官為下列何者？
- (A) 腦部
  - (B) 心臟
  - (C) 肺臟
  - (D) 腎臟
- A 58. 我國規定過氧化氫可使用於食品作為殺菌用，下列有關過氧化氫之敘述何者錯誤？
- (A) 可使用於麵粉及其製品，但有限量規定
  - (B) 人體腸道細胞之觸酶可將其分解
  - (C) 食品加工使用須符合食品添加物之相關規定
  - (D) 無相關每人每日容許攝取量 (ADI) 之資訊

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 15 頁

- B 59. 台灣曾有民眾誤用狀似山藥之植物塊莖烹煮排骨湯，食用後出現嘔吐、暈眩等症狀，請問這是何種植物？
- (A) 假山藥薯
  - (B) 大苦薯
  - (C) 瑞典蕪菁
  - (D) 姑婆芋
- A 60. 使用食物真空機包裝食物就不會壞嗎？事實上它對於某些細菌可能沒效，反而會助長繁殖，但除了哪種細菌例外？
- (A) 酵母菌
  - (B) 大腸桿菌
  - (C) 產氣莢膜桿菌
  - (D) 肉毒桿菌
- C 61. 有關中央型肥胖與其他疾病形成原因之敘述，下列何者正確？
- (A) 腹部脂肪受雌激素影響造成女性肥胖
  - (B) 腹部脂肪釋出荷爾蒙取代胰島素造成糖尿病
  - (C) 腹部脂肪進入肝臟改變脂蛋白代謝造成高血脂
  - (D) 腹部脂肪排入循環系統造成心臟病
- C 62. 母乳哺育是提供嬰兒健康和生長發育的最佳餵食方式，對母親的好處以下何者正確？
- (A) 泌乳激素刺激子宮收縮，有助身體恢復
  - (B) 建議純母乳哺餵 3 個月，省錢又方便
  - (C) 母親乳癌和卵巢癌的風險較低
  - (D) 不論餵多少，哺乳期都不會懷孕
- B 63. 花生四烯酸可以衍生成下列何種與發炎反應有關的物質？
- (A) 腎上腺素
  - (B) 前列腺素
  - (C) 血清素
  - (D) 生長激素

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 15 頁

- A 64. 硒通常以硒半胱氨酸 ( selenocysteine ) 之型態構成酵素或蛋白質之組成成分，下列何者不屬於硒半胱氨酸蛋白質？
- ( A ) glutathione reductase
  - ( B ) thioredoxin reductase
  - ( C ) selenoprotein
  - ( D ) 5-iodothyronine deiodinase
- D 65. 下列何維生素與預防癌症最無關？
- ( A ) 維生素 A
  - ( B ) 維生素 D
  - ( C ) 維生素 E
  - ( D ) 維生素 K
- D 66. 下列何者有利於「好的膽固醇」形成？
- ( A ) 富含脂肪的魚類
  - ( B ) 富含脂肪的肉
  - ( C ) 富含碳水化合物的穀類
  - ( D ) 富含單元不飽和脂肪酸的油脂
- D 67. 絕食或糖尿病會造成血液偏酸性，是因為血液中哪一種物質增加？
- ( A ) 遊離脂肪酸
  - ( B ) 遊離胺基酸
  - ( C ) 普林
  - ( D ) 酮體
- D 68. 有關於醣類的生理功用，以下敘述何者錯誤？
- ( A ) 節省蛋白質作用
  - ( B ) 葡萄糖是神經細胞主要的能量來源
  - ( C ) 糖醇吸收代謝比糖來的慢
  - ( D ) 纖維有助於預防便秘，所以吃越多越好
- C 69. 「國人膳食營養素參考攝取量」第八版中建議一歲以上所有族群 Omega-3 脂肪酸攝取量為總熱量的多少？
- ( A ) 0.2-0.4%
  - ( B ) 0.3-0.5%
  - ( C ) 0.6-1.2%
  - ( D ) 2-3%

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 15 頁

- C 70. 下列何者非水溶性維生素的特性？
- (A) 作為身體代謝反應中的輔酶
  - (B) 攝取過多可從腎臟排除
  - (C) 具熱穩定性
  - (D) 吸收率高於脂溶性維生素
- B 71. 下列何者對營養素熱量的描述是錯誤的？
- (A) 維生素及礦物質無法提供熱量
  - (B) 酒精不是營養素所以不會產生熱量
  - (C) 醣類及蛋白質每公克所提供的熱量是一樣的
  - (D) 脂肪每公克可提供 9 大卡熱量
- C 72. 下列那一種油脂中的飽和脂肪酸最多？
- (A) 豬油
  - (B) 牛油 (beef tallow)
  - (C) 椰子油 (coconut oil)
  - (D) 棕櫚油 (palm oil)
- D 73. 過度飲酒會造成下列何種營養素吸收不良？
- (A) 蛋白質
  - (B) 鈣磷鋅
  - (C) 維生素 D
  - (D) 以上皆是
- A 74. 下列何種油脂為水溶性，只需極少量膽汁即可吸收並進入肝門循環？
- (A) 中鏈脂肪酸
  - (B) 磷脂質
  - (C) 游離膽固醇
  - (D) 必需脂肪酸
- A 75. 下列何者為胺基酸代謝後的主要廢棄物？
- (A) 尿素
  - (B) 酮類
  - (C) 二氧化碳
  - (D) 氮

# 113 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：113 年 04 月 20 日 09:00~10:15

第 15 頁 · 共 15 頁

- B 76. 下列何種胺基酸是玉米、大麥和白米等穀類之限制胺基酸？
- (A) 甲硫胺酸 (methionine)
  - (B) 離胺酸 (lysine)
  - (C) 異白胺酸 (isoleucine)
  - (D) 丙胺酸 (alanine)
- D 77. 堅果種子類具有心血管保護作用與其所含的哪種成分無關？
- (A) 單元不飽和脂肪酸
  - (B) 多元不飽和脂肪酸
  - (C) 植物固醇
  - (D) 膳食纖維
- C 78. 下列何種脂肪酸可合成花生四烯酸 (arachidonic acid) 並轉換為前列腺素？
- (A) 棕櫚酸 (palmitic acid)
  - (B) 油酸 (oleic acid)
  - (C) 亞麻油酸 (linoleic acid)
  - (D) 次亞麻油酸 (linolenic acid)
- A 79. 關於鋅之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 13 歲以上男性的鋅攝取量隨年齡增加
  - (B) 女性懷孕期間應增加鋅攝取量
  - (C) 女性哺乳期間應增加鋅攝取量
  - (D) 18 歲以上男性的足夠攝取量為 15 毫克
- B 80. 下列何種營養素可提高胡蘿蔔素吸收率？
- (A) 醣類
  - (B) 油脂
  - (C) 蛋白質
  - (D) 維生素 A

以下空白

以下空白