

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 1 頁 · 共 15 頁

## 單選題 80 題 (佔 100%)

- B 1. 國內法規規定，何時開始製造的產品不得使用糞腸球菌 ( *Enterococcus faecalis* ) 作為食品原料使用 ( 以製造為主 ) ？
- ( A ) 中華民國 107 年 1 月 1 日
  - ( B ) 中華民國 107 年 7 月 1 日
  - ( C ) 中華民國 108 年 1 月 1 日
  - ( D ) 中華民國 109 年 1 月 1 日
- B 2. 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
- D 3. 申請健康食品查驗的產品，對其保健功效評估報告的審查，何為為非？
- ( A ) 試驗產品應是申請的最終產品
  - ( B ) 人體食用研究者應有人體研究倫理審查委員會同意書
  - ( C ) 動物實驗應有試驗執行機構之實驗動物照護及使用委員會或小組同意書
  - ( D ) 應有二批結果報告，其中至少一批檢驗完成日期需在三年內
- C 4. 兩種保健食品分別為牛樟芝固態培養菌絲體膠囊和牛樟芝椴木栽培子實體膠囊，欲申請健康食品認證，請問此兩種產品共同需進行的安全性評估項目為何？ a:基因毒性 b:28 天餵食毒性試驗 c:90 天餵食毒性試驗 d:致畸試驗 e:致癌性試驗 f:繁殖試驗。
- ( A ) a
  - ( B ) a,b
  - ( C ) a,c,d
  - ( D ) a,c,d,e,f
- B 5. 下列有關二甲基黃 ( dimethyl yellow ) 之敘述：a.曾被用做人造奶油食用色素 b.動物實驗發現其會致癌 c.屬用途限定食物染劑 d.訂定有限量標準，下列何者不正確？
- ( A ) a
  - ( B ) cd
  - ( C ) acd
  - ( D ) abcd

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 2 頁 · 共 15 頁

- A 6. 下列有關反式脂肪之敘述何者為錯誤？
- (A) 人造的反式脂肪主要來自於經過氧化的植物油
  - (B) 攝取過多反式脂肪會增加罹患心血管疾病風險
  - (C) 天然的乳製品也可能存在反式脂肪
  - (D) 我國規定於營養標示內應標示反式脂肪項目
- C 7. 糞腸球菌、尿腸球菌做為健康食品原料，需要的安全性證明，下列何者為非？
- (A) 基因毒性試驗
  - (B) 90 天餵食毒性試驗
  - (C) 致癌性試驗
  - (D) 毒力相關因子檢測
- D 8. 目前獲得健康食品健食規字號的產品都具有何種功能？
- (A) 牙齒保健功能
  - (B) 胃腸功能改善
  - (C) 免疫調節功能
  - (D) 調節血脂功能
- A 9. 食品中添加「碳酸鎂」作為品質改良劑時，使用限量為 5 g/kg 以下，下列何者符合規定？
- (A) 膠囊每顆 500 mg 中含有碳酸鎂 2 mg
  - (B) 每 150 kg 食品中含有碳酸鎂 0.8 kg
  - (C) 500 顆錠狀食品（每顆 200 mg）總計含有碳酸鎂 2 g
  - (D) 每 25 kg 食品中含有碳酸鎂 150 g
- A 10. 下列何者不是健康食品護肝保健功效評估方法中，可進行的肝損傷模式？
- (A) 疲勞性肝損傷
  - (B) 四氯化碳誘發化學性肝損傷
  - (C) 酒精液態飼料誘導酒精性脂肪肝
  - (D) 止痛藥物乙醯胺基苯酚誘導化學性肝炎損傷
- C 11. 業者向衛生福利部申請輸入錠狀、膠囊狀食品查驗登記，何者非衛生福利部不予登記並發駁回書函之主要原因？
- (A) 成分含量表列載之成分或含量，與包裝、標籤標示之成分或含量不一致者
  - (B) 產品使用之添加物係衛福部所定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」未收載者
  - (C) 提出申請時未檢附產品成分含量表正本
  - (D) 逾通知補件期限未補件者

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 3 頁 · 共 15 頁

- C 12. 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 13. 國內生產維生素膠囊狀、錠狀食品，如何計算產品是否達到「認定基準表」應辦理查驗登記的基準值？
- (A) 配方中每 100 公克的含量
  - (B) 每顆（粒）膠囊狀、錠狀食品的含量
  - (C) 依每日建議攝取量的最大值
  - (D) 依每日建議攝取量的最小值
- D 14. 以下何者不是包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示，應遵行事項所規定之標示內容？
- (A) 「營養標示」之標題
  - (B) 每一份量（或每一份、每份）幾顆（或粒、錠）、本包裝所（含）幾份
  - (C) 於包裝容器上宣稱或自願標示之營養素含量
  - (D) 產品所含維生素、礦物質之生理功能
- C 15. 國內獲健食字號的茶飲料產品，下列何項非產品申請的保健功能？
- (A) 調節血脂
  - (B) 不易形成體脂肪
  - (C) 促進鐵吸收
  - (D) 胃腸功能改善
- D 16. 若以產值來看，以下何者非國內最主力的保健食品品項？
- (A) 飲料
  - (B) 飲品
  - (C) 沖泡飲品
  - (D) 膠囊錠劑食品
- C 17. 臺灣保健食品的銷售通路，下列何者敘述有誤？
- (A) 實體通路包含藥局藥妝店及醫美診所等
  - (B) 實體通路包含便利商店及超市等
  - (C) 直銷不是重要通路
  - (D) 虛擬通路包括網路平台及直播等

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 4 頁，共 15 頁

- D 18. 食品原料標示時，對冬蟲夏草菌絲體的使用，何者敘述有誤？
- (A) 要於外包加註「本產品非中藥材冬蟲夏草之製品」的醒語
  - (B) 完整「冬蟲夏草菌絲體」7 個字，字體大小要一致
  - (C) 需備菌株鑑定證明或分離來源等相關文件
  - (D) 可直接使用菌株英文名稱，不需中文名稱
- D 19. 向衛生福利部申請特殊營養食品特定疾病配方食品查驗登記新案，所需下列何種資料？
- a. 食品業者登錄證明文件
  - b. 原製造廠出具之原料成分含量表正本
  - c. 製程作業重點資料
  - d. 國產者應檢附製造工廠聘用衛生管理人員之地方政府衛生局核備證明文件
- (A) abcd
  - (B) cd
  - (C) ab
  - (D) bc
- C 20. 下列何為不是國內「健康食品之輔助調節血鐵保健功效評估方法」須檢測指標與方法？
- (A) 紅血球指標
  - (B) 發炎指標
  - (C) 鐵營養相關血液生化指標
  - (D) 體脂肪
- A 21. 胃腸改善健康食品可以減少腸內哪一種有害菌？
- (A) *Clostridium perfringens*
  - (B) *Clostridium botulinum*
  - (C) *Listeria monocytogenes*
  - (D) *Bacillus cereus*
- B 22. 何者包含於「魚油健康食品規格標準」之規定中？
- a. 以傳統供食用之魚類萃取製成滴丸、膏狀、膠囊或錠狀之食品。
  - b. 除加工必要使用之抗氧化劑或賦型劑外，可再添加一種輔助強化功效之成分原料。
  - c. 所含  $\omega$ -3 脂肪酸之純度應為百分之三十至五十。
  - d. 每日攝取量所含之  $\omega$ -3 脂肪酸至少應達一．〇克，但不得超過二．〇克。
- (A) ab
  - (B) cd
  - (C) ad
  - (D) bd

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 5 頁，共 15 頁

- B 23. 依據「工業及礦業團體分業標準」所訂之「保健營養食品工業」業務範圍，何者為非？
- (A) 從事保健營養之食品製造工業所生產的膠囊、錠劑、顆粒粉末或飲品等型態之保健類食品
  - (B) 從事保健營養之食品製造工業所生產之中藥製劑
  - (C) 從事保健營養之食品製造工業所生產之食用酵素
  - (D) 從事保健營養之食品製造工業所生產之病患用食品
- B 24. 吃了保健食品，身體出現紅疹、搔癢，這是何種反應？
- (A) 排毒反應
  - (B) 不良反應
  - (C) 萌眩反應
  - (D) 鈍化反應
- B 25. 健康食品產品配方依每日建議攝取量，所含之外加精緻糖之限量為何？
- (A) 50 公克
  - (B) 25 公克
  - (C) 17 公克
  - (D) 10 公克
- B 26. 以下何種原料具有骨質保健的功效？
- (A) 丹蔘酮
  - (B) 異黃酮
  - (C) 木糖醇
  - (D) 靈芝
- A 27. 以下何種原料可以改善腸胃功能？
- (A) 菊苣纖維
  - (B) 魚油
  - (C) 人參
  - (D) 冬蟲夏草
- D 28. 以下何者是成人之必須胺基酸？
- (A) 甘胺酸 glycine
  - (B) 胱胺酸 cystine
  - (C) 精胺酸 arginine
  - (D) 離胺酸 lysine

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 6 頁，共 15 頁

D 29. 楊桃最不适合哪一類病人食用？

- (A) 心血管疾病
- (B) 氣喘病
- (C) 糖尿病
- (D) 腎臟病

C 30. 食物組成分為營養素和非營養素，下列有關非營養素 ( nonnutrients ) 之敘述何者是錯誤的組合：a.礦物質，b.天然存在的物質，c.維生素

- (A) ab
- (B) bc
- (C) ac
- (D) 以上皆錯

B 31. 在毒理學研究中，NOAEL ( 無可觀察不良影響劑量 ) 和 ADI ( 每日可容忍攝入量 ) 是評估食品中化合物安全性的重要參數。下列關於 NOAEL 和 ADI 的敘述，何者正確？

(1)NOAEL 是指在動物實驗中沒有檢測到任何生理變化的劑量，與毒理學效應無關。  
(2)ADI 的計算通常基於 NOAEL，並引入安全係數 100 以考慮種間差異 ( 10 倍 ) 和個體敏感性差異 ( 10 倍 )。  
(3)NOAEL 和 ADI 的值會因不同物種的代謝機制相同而保持一致，不需要跨物種修正。  
(4)ADI 代表所有暴露途徑的總和，包括環境暴露、職業暴露和膳食暴露。

- (A) 1, 2
- (B) 2, 4
- (C) 2, 3
- (D) 1, 3, 4

C 32. 目前臺灣取得健康食品認證的產品，包括哪些產品型態？

- (A) 茶類飲料等傳統食品型態
- (B) 膠囊錠劑等非傳統食品型態
- (C) 以上皆是
- (D) 以上皆非

B 33. 下面對臺灣保健食品市場的敘述，何者為非？

- (A) 市場規模已超過新台幣 1 千億元
- (B) 重視成品調配，不重視素材研發
- (C) 產品可區分為傳統食品型態及膠囊錠劑兩大類
- (D) 乳酸菌產品是長青且持續熱門的品項

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 7 頁，共 15 頁

B 34. 以下何者非健康食品所必須符合之要件？

- (A) 具有明確功效成分，且其產品的合理攝取量必須有科學的依據
- (B) 具有中藥典籍記載，經過臨床測試，有另類療法之實證
- (C) 經過科學化的保健功效評估實驗
- (D) 依學理證明其無害且具有明確及穩定的保健功效

D 35. 所謂健康食品係指該食品？

- (A) 提供特殊營養素或具有特定之保健功效
- (B) 特別加以標示或廣告
- (C) 非以治療，矯正人類疾病為目的
- (D) 以上皆是

C 36. 以下我國食品相關認證標章，何者是由衛生福利部核發？

- (A) 國家品質標章 SNQ ( Symbol of National Quality )
- (B) 台灣優良食品驗證制度產品標章 TQF ( Taiwan Quality Food )
- (C) 健康食品標章 ( Health Food )
- (D) 台灣優良農產品標章 CAS ( Certified Agricultural Standards )

D 37. 廠商向衛生福利部申請健康食品查驗登記遭駁回，其救濟方式何者不正確？

- (A) 收受處分通知之次日起六個月內，敘明理由，向中央主管機關提出申復
- (B) 申復經駁回，廠商不服者，得依訴願法提起訴願
- (C) 收受審處分通知之次日起三十日內，逕依訴願法提起訴願
- (D) 為爭取時效，同時提出申復及訴願

D 38. 目前已取得國內健康食品認證的產品有那些型態？

- (A) 豆漿
- (B) 米飯
- (C) 茶飲料
- (D) 以上皆是

B 39. 下列哪個不是國內保健食品開發活絡的微生物類原料？

- (A) 紅麴
- (B) 大型藻
- (C) 益生菌
- (D) 綠藻

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 8 頁 · 共 15 頁

- C 40. 若食品標示中指出該食品「不含鈉」，則表示該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含「鈉」分別不得超過多少？
- (A) 0.5 公克
  - (B) 0.1 公克
  - (C) 5 毫克
  - (D) 50 毫克
- A 41. 從業者的角度來看保健食品的主要技術需求，以下何者為非？
- (A) 基因工程
  - (B) 萃取濃縮
  - (C) 微生物發酵
  - (D) 純化分離
- C 42. 何者不是健康食品包裝標示之應標示項目？
- (A) 食品添物名稱
  - (B) 許可證字號
  - (C) 製造工廠名稱及地址
  - (D) 營養成分及含量
- A 43. 取得衛生福利部查驗登記許可之健康食品，不符合衛生福利部訂定之衛生標準，其處分何者不正確？
- (A) 立即移送法辦
  - (B) 行為人處 3~15 萬元罰鍰
  - (C) 負責廠商限期回收市售品
  - (D) 經通知限期改製卻逾期未遵行者，產品沒入銷毀之
- A 44. 向衛生福利部申請嬰兒與較大嬰兒配方食品查驗登記，下列何者不正確？
- (A) 原製造廠最近二年內出具原料成分含量表
  - (B) 出產國管理產品衛生安全或核發製造廠證照之政府機關最近二年內出具之原製造廠為合法工廠之官方證明文件
  - (C) 有效樣本數 20 人以上之試用報告
  - (D) 完整樣品，有不同包裝規格、型態或材質者，各別檢附之



# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 9 頁，共 15 頁

- D 45. 下列何者不是包裝食品營養標示欄位中可列載的營養素？
- (A) 葉黃素
  - (B) 維生素 C
  - (C) 飽和脂肪酸
  - (D) 咖啡因
- C 46. 保健食品以「健康」字樣為品名之一部分卻未取得衛生福利部健康食品查驗登記許可，其標示、宣傳廣告之違規屬性為何？
- (A) 宣稱之保健效能超過許可範圍
  - (B) 涉及不實、誇張
  - (C) 涉及易生誤解
  - (D) 涉及醫療效能
- A 47. 有關健康食品規格標準（符合健康食品管理法第三條第一項第二款規定者），下列何者不是保健功效成分鑑定報告及其檢驗方法之審核重點？
- (A) 其成分應具明確保健功效
  - (B) 產品規格應符合衛生福利部所定之健食品規格標準
  - (C) 鑑定報告應包括規格成分之定性及定量試驗結果
  - (D) 檢驗方法以國內或國際間公認之方法為之
- A 48. 取得衛生福利部查驗登記許可之健康食品，於許可證於有效期間內，衛生福利部得對該健康食品重新評估，何者不是健康食品管理法所規定得重新評估之情況？
- (A) 產品刊登誇大不實廣告受到質疑
  - (B) 科學研究對該產品之功效發生疑義
  - (C) 產品之成分、配方或生產方式受到質疑
  - (D) 食品衛生主管機關認定有必要時
- A 49. 相較於個案審查型（健康食品管理法第 3 條第 1 項第 1 款），申請規格標準型（健康食品管理法第 3 條第 1 項第 2 款）之健康食品查驗登記，可以免附何種文件資料？
- (A) 產品保健功效評估報告
  - (B) 產品保健功效成分鑑定報告及其檢驗方法
  - (C) 產品營養成分分析報告
  - (D) 產品衛生檢驗報告

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 15 頁

- C 50. 下列有關醣質的敘述，何者正確？
- (A) 葡萄糖、麥芽糖與蔗糖等具有還原性
  - (B) 肝醣是唯一來自動物的一種醣類
  - (C) 甜度的順序是：果糖最強，其次蔗糖、葡萄糖
  - (D) 所有的醣質的熱量都相等，澱粉和葡萄糖也都是 4.0 kcal/g
- D 51. 構成卵磷脂的成份中，有甘油、脂肪酸、磷酸以及下列何者？
- (A) 絲胺酸
  - (B) 肌醇
  - (C) 乙醇胺
  - (D) 膽鹼
- C 52. 有關於 insulin 的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 高血糖刺激胰臟之 beta 細胞所分泌
  - (B) 可促進細胞之糖解作用
  - (C) 可抑制周圍組織攝入葡萄糖
  - (D) 可促進周圍組織攝入胺基酸
- D 53. 下列何種飲用水中含有最少量的礦物質？
- (A) 軟水
  - (B) 硬水
  - (C) 天然水
  - (D) 蒸餾水
- B 54. 高脂飲食與下列何種疾病較無關聯？
- (A) 膽結石
  - (B) 胃潰瘍
  - (C) 大腸癌
  - (D) 乳癌
- A 55. 下列何種甜味物質每公克供應之熱量最多？
- (A) 蔗糖
  - (B) 山梨糖醇
  - (C) 阿斯巴甜
  - (D) 糖精

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 15 頁

C 56. 糞便中之含氮量與下列何者正相關？

- (A) 體重
- (B) 體表面積
- (C) 食物攝取量
- (D) 基礎代謝率

B 57. 關於膽固醇之敘述，下列何者錯誤？

- (A) 可經陽光照射，在皮膚上形成維生素 D
- (B) 主要運輸形態為游離膽固醇
- (C) 為肝臟合成膽酸之原料
- (D) 可轉換成性激素

B 58. 有助於益生菌生長的成分，下列何者為非？

- (A) 寡醣
- (B) 多肽
- (C) 胺醣
- (D) 膳食纖維

A 59. 支鏈胺基酸 ( branched-chain amino acids, BCAA ) 為構成肌肉和提供肌肉能量的必需胺基酸，下列何者不是 BCAA ？

- (A) 組胺酸 ( histidine )
- (B) 白胺酸 ( leucine )
- (C) 異白胺酸 ( isoleucine )
- (D) 纈胺酸 ( valine )

A 60. 糯米的組成是什麼？容易使血糖上升。

- (A) 支鏈澱粉多
- (B) 直鏈澱粉多
- (C) 黏度低
- (D) 糯米以  $\beta$  鍵連結

D 61. 以下何者與鈣的吸收無關？

- (A) 維生素 D
- (B) 蛋白質
- (C) 乳糖
- (D) 脂肪

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 15 頁

C 62. VLDL 是在哪裡轉化成 LDL？

- (A) 肝臟
- (B) 腎臟
- (C) 血管
- (D) 小腸

B 63. 下列何者是人體中樞神經唯一可使用的能量來源？

- (A) 脂肪酸
- (B) 葡萄糖
- (C) 酮體
- (D) 胺基酸

C 64. 香腸等肉類加工製品會添加硝酸鹽或亞硝酸鹽，做為上色用途外，還有一個重要的用途是下列何者？

- (A) 防止產生致癌物
- (B) 保持肉類原味
- (C) 防止肉毒桿菌產生
- (D) 延長保存期限

B 65. 下列關於市售盒裝嫩豆腐之敘述，何者是正確的？

- (A) 不可以直接吃，應煮熟
- (B) 應置於冷藏環境保存
- (C) 由生豆漿製成，非熟食
- (D) 蛋白質含量較傳統豆腐低

D 66. 下列關於「褐色斑點香蕉」之敘述，何者是錯誤的？

- (A) 褐色斑點為香蕉成熟後自然氧化所造成
- (B) 可以食用
- (C) 可能具刺激免疫系統作用
- (D) 可能具有抗癌作用

B 67. 下列關於「洋蔥」之敘述，何者是錯誤的？

- (A) 洋蔥富含類黃酮、硫化物等有益物質
- (B) 洋蔥鈣含量高
- (C) 洋蔥含有抗氧化成分
- (D) 目前沒有證據其能幫助增加骨質密度

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 15 頁

- C 68. 日本曾發生之所謂水俣病 ( Minamata disease )，這是因何種物質汙染魚類所致？
- ( A ) 有機鉛
  - ( B ) 有機錫
  - ( C ) 有機汞
  - ( D ) 有機鎳
- D 69. 台灣與日本曾發生鎘米事件，而會造成所謂的痛痛病，請問這是何種組織疾病？
- ( A ) 免疫系統
  - ( B ) 心血管系統
  - ( C ) 中樞神經系統
  - ( D ) 骨骼系統
- A 70. 裝飲用水之寶特瓶可能隨時間推移、溫度上升及酸鹼度下降而使得寶特瓶中塑化劑及何種物質釋放到水中，可能有害健康？
- ( A ) 錒
  - ( B ) 砷
  - ( C ) 鉻
  - ( D ) 鉑
- A 71. 亞硝酸鹽是一種食品添加物，其使用目的之一是為了防止何種微生物生長？
- ( A ) 肉毒桿菌
  - ( B ) 仙人掌桿菌
  - ( C ) 金黃色葡萄球菌
  - ( D ) 沙門氏桿菌
- A 72. 台灣多年前曾於二仁溪口附近的海域，發生綠牡蠣事件，這是何種汙染物造成？
- ( A ) 銅
  - ( B ) 塑化劑
  - ( C ) 鎘
  - ( D ) 藍綠藻毒素
- D 73. 下列有關“過貓”蕨菜之敘述何者為錯誤？
- ( A ) 含原蕨苷 ptaquiloside
  - ( B ) 原蕨苷被 IARC 歸為第 3 類，人類致癌性證據不足
  - ( C ) 含豐富纖維質、鐵質，營養價值高
  - ( D ) 生食較佳

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 15 頁

D 74. 胃切除者可能缺乏下列何種營養素？

- (A) 維生素 B<sub>1</sub>
- (B) 維生素 B<sub>2</sub>
- (C) 維生素 B<sub>6</sub>
- (D) 維生素 B<sub>12</sub>

D 75. 下列糕餅點心何者的升膽固醇指數 ( cholesterol / saturated - fat index ) 最高？

- (A) 鬆餅
- (B) 可頌
- (C) 鳳梨酥
- (D) 蛋黃酥

D 76. 下列何者不是維生素 B<sub>12</sub> 缺乏導致所伴隨之臨床症狀？

- (A) 巨球性貧血
- (B) 同半胱胺酸血症
- (C) 惡性貧血
- (D) 小球性貧血

A 77. 丙烯醯胺主要可能產生下列何種器官毒性？

- (A) 神經毒性
- (B) 腎毒性
- (C) 肝毒性
- (D) 心血管毒性

B 78. 下列有關紅 ( 火 ) 龍果內部果肉發芽之敘述，何者正確？

- (A) 會產生毒素
- (B) 這是胚珠柄，屬果實一部分
- (C) 需切除或剔除後才能食用
- (D) 不具營養價值

A 79. 依規定食品中產孢性細菌包括產氣莢膜桿菌及仙人掌桿菌之最大容許量每公克應在幾個以下？

- (A) 100
- (B) 50
- (C) 25
- (D) 10

# 114 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：114 年 04 月 19 日 09:00~10:15

第 15 頁，共 15 頁

- C 80. 下列細菌性食品中毒中，何者潛伏期短約 30 分鐘至 8 小時，一般為 2~4 小時，症狀有噁心、嘔吐、下痢、腹痛、糞便中有黏液等等？
- (A) 肉毒桿菌
  - (B) 霍亂弧菌
  - (C) 金黃色葡萄球菌
  - (D) 志賀氏桿菌

以下空白