

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 15 頁

單選題 80 題 (佔 100%)

- B 1. 食品中添加「矽酸鈣」作為品質改良劑時，使用限量為 2% 以下，下列何者符合規定？
a. 膠囊每顆 500 mg 中含有矽酸鈣 10 mg b. 每 150 kg 食品中含有矽酸鈣 3 kg c. 500 顆錠狀食品 (每顆 200 mg) 總計含有矽酸鈣 20 g d. 每 25 kg 食品中含有矽酸鈣 550 g
(A) abcd
(B) abc
(C) abd
(D) ab
- D 2. 國內對食品原料輔酵素 Q10 的使用限制及標示規定，何者為非？
(A) 每日食用限量 30 毫克
(B) 15 歲以下小孩不宜食用，且需標示
(C) 懷孕或哺乳期間婦女不宜食用，且需標示
(D) 服用抗凝血藥品病患可酌量食用
- 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，何者為非？
(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
- A 4. 健康食品查驗登記新案申請案審核為應送驗確認者之後續，何者錯誤？
(A) 經中央主管機關通知後應於一個月內依通知函說明事項，向地方政府衛生局送交產品樣品
(B) 應繳納檢驗費
(C) 應送繳原裝完整樣品檢體
(D) 逾期未將檢體送驗者，其申請案得逕予否准
- C 5. 依健康食品管理法申請健康食品查驗登記 (個案審查) 新案之規定，何者錯誤？
(A) 申請案初審為資料不完整者，經通知後應於二個月內補送必要之文件資料。必要時，得申請延長一個月
(B) 經通知補送必要之文件資料，逾期未補送完整者，其申請案得逕予否准
(C) 經初審通過者，應於初審通過通知送達之次日起一個月內，並依通知指定之份數，檢送經補正後之完整文件資料影本至中央衛生主管機關，免繳審查費
(D) 每件申請案產品每次僅受理乙項保健功效之查驗登記

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 2 頁，共 15 頁

- D 6. 有關「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」中對維生素 D 之規定，下列何者錯誤？
- (A) 維生素 D 之單位得標示「微克」或「 μg 」
 - (B) 有效數字不超過三位為原則
 - (C) 應加註明國際單位 (IU) 之含量標示
 - (D) 營養標示值之誤差允許範圍為 50%~150%
- D 7. 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 8. 以下何者為取得衛福部健康食品查驗登記許可後，不可變更的項目？
- (A) 產品中文名稱
 - (B) 增加包裝規格
 - (C) 配方中不影響產品之保健功效及安定性之抗氧化劑含量
 - (D) 配方中不影響產品之保健功效及安定性之色素含量
- D 9. 業者向衛生福利部申請輸入錠狀、膠囊狀食品查驗登記許可文件有效期限之展延，何者不是衛生福利部不予登記並發駁回書函之主要原因？
- (A) 原許可文件已逾有效期限者
 - (B) 非原許可證有效期限期滿前三個月內辦理者
 - (C) 成分含量表與原登記內容不符者
 - (D) 未於提出申請時繳納審查費
- 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

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 3 頁，共 15 頁

- B 11. 依衛生福利部公告之「包裝食品營養標示應遵行事項」之用詞定義，何者為非？
- (A) 反式脂肪：指食品中非共軛反式脂肪（酸）之總和
 - (B) 糖：單醣、雙醣和多醣之總和
 - (C) 膳食纖維：指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單醣聚合之可食碳水化合物及木質素
 - (D) 營養宣稱：指任何以說明、隱喻或暗示方式，表達該食品具有特定之熱量或營養素性質
- D 12. 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 13. 我國所稱健康食品必須符合以下何種條件，得發給健康食品許可：
- (A) 安全性評估試驗
 - (B) 安定性評估
 - (C) 證明無害人體健康之評估
 - (D) 以上皆是
- D 14. 關於第二軌魚油類的健康食品規格審查標準，何者有誤？
- (A) 以傳統供食用之魚類萃取製成粉狀、膠囊或錠狀之食品
 - (B) 所含 ω -3 脂肪酸之純度應為百分之三十至五十
 - (C) 可標示：「本產品可能有助於降低血中三酸甘油酯」
 - (D) 可以與大蒜、紅麴等組成複方產品
- C 15. 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

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 4 頁，共 15 頁

- C 16. 由黑麴菌絲體 (*Aspergillus niger mycelium*) 製備之食品原料幾丁聚醣 (Chitosan)，其中何種毒素的含量應小於 1 ppb？
- (A) 橘黴素 (citrinin)
 - (B) 玉米赤黴毒素 (zearalenone)
 - (C) 赭麴黴素-A (ochratoxin)
 - (D) 伏馬黴素-B₁ (fumonisin B₁)
- C 17. 下列有關我國目前對於國產及進口肉品中瘦肉精-萊克多巴胺 (Ractopamine) 殘留容許量之敘述何者為正確？
- (A) 進口豬牛肉品 10 ppb 以下
 - (B) 國產豬牛肉品 10 ppb 以下
 - (C) 國產及進口家禽類肉品不得檢出
 - (D) 沒有特定規範
- C 18. 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
- D 19. 下列何者可作為食品原料使用？a.雪蓮 (*Saussurea involucreta*) 組織培養物， b.桑黃 (*Phellinus linteus*) 菌絲體， c.印度仙人掌 (*Caralluma fimbriata*) 地上植株萃取物
- (A) a
 - (B) ab
 - (C) bc
 - (D) abc
- D 20. 下列有關河豚毒素 (tetrodotoxin) 之敘述，何者錯誤？
- (A) 此毒素也存在於蠓蟻
 - (B) 屬神經毒素
 - (C) 會抑制骨骼肌收縮
 - (D) 中毒時需儘速至醫院打抗毒血清

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 5 頁，共 15 頁

- B 21. 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
- D 22. 下列物質：a. 血紅素 (heme) b. 亞硝胺 (nitrosamine) c. 多環芳香烴 (polycyclic aromatic hydrocarbons) d. 異環胺 (heterocyclic amines)，何者為肉品中疑似易導致罹癌因子？
- (A) bc
 - (B) abc
 - (C) bcd
 - (D) abcd
- D 23. 關於健康食品宣稱中有關木糖醇的牙齒保健功能，下列何者有誤？
- (A) 有助於降低蛀牙的發生率
 - (B) 有助於減少口腔內的牙菌斑
 - (C) 有助於減少牙菌斑內突變形鏈球菌數量 (*Streptococcus mutans*)
 - (D) 有助於減少牙周病
- D 24. 健康食品查驗登記採個案審查時：
- (A) 依成分標準規格進行審查
 - (B) 審查費用為 5000 元
 - (C) 一般需耗時 30 天
 - (D) 業者須檢具保健功效評估驗證
- D 25. 下列何者不是目前國內健康食品認同的保健效果？
- (A) 牙齒保健功能
 - (B) 抗疲勞功能
 - (C) 骨質保健功能
 - (D) 改善記憶功能

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 6 頁，共 15 頁

- D 26. 食品中添加「矽酸鈣」品質改良劑，使用限量為 2% 以下，以下何者使用量不符規定？
- (A) 膠囊每顆 500 mg 中含有矽酸鈣 10 mg
 - (B) 每 150 kg 食品中含有矽酸鈣 1800 g
 - (C) 500 顆錠狀食品（每顆 200 mg）總計含有矽酸鈣 2 g
 - (D) 每 25 kg 食品中含有矽酸鈣 6.5 kg
- D 27. 下列有關黴菌毒素特性之敘述，何者不正確？
- (A) 是黴菌感染產生之副產物
 - (B) 在穀物或植物體中相當穩定
 - (C) 不受冷凍影響
 - (D) 遇熱會被分解
- C 28. 健康食品安全性評估類別：a. 第一類 b. 第二類 c. 第三類 d. 第四類，何者應進行基因毒性試驗？
- (A) ab
 - (B) bc
 - (C) bcd
 - (D) abcd
- A 29. 下列何種化學物質是屬於高碳水化合物食品在經過高溫油炸或烘焙過程後的產物且與食物褐變的梅納反應密切相關？
- (A) 丙烯醯胺
 - (B) 二硫化碳
 - (C) 聯苯胺
 - (D) 亞硝酸鹽
- B 30. 申請健康食品認證，原則上非經傳統方式萃取、濃縮之傳統食用原料應歸為第幾類安全性評估？
- (A) 第一類
 - (B) 第二類
 - (C) 第三類
 - (D) 第四類

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 7 頁，共 15 頁

- A 31. 香腸、臘肉等添加亞硝酸鹽是為了保色與防腐，其可以抑制下列何種細菌之形成？
- (A) 肉毒桿菌
 - (B) 金黃葡萄球菌
 - (C) 綠膿桿菌
 - (D) 仙人掌桿菌
- A 32. 世界衛生組織 (WHO) 將加工肉品，如培根、香腸、火腿跟熱狗列為第幾級致癌物？
- (A) 1 級
 - (B) 2A 級
 - (C) 2B 級
 - (D) 3 級
- B 33. 軟骨藻酸 (domoic acid) 可能與下列何種中毒事件有關？
- (A) 麻痺性貝類中毒
 - (B) 失憶性貝類中毒
 - (C) 神經性貝類中毒
 - (D) 下痢性貝類中毒
- A 34. 下列有關食用油之敘述，何者錯誤？
- (A) 大量煎炸食品時，以沙拉油較宜，豬油或動物性油脂較不適宜
 - (B) 植物油之不飽和脂肪酸含量較高，較具健康性
 - (C) 橄欖油適用涼拌或低溫拌炒
 - (D) 用來油炸的油脂，發煙點應選用高於 200°C 以上較為恰當
- D 35. 下列有關食品添加物-銅葉綠素之敘述何者是正確的？
- (A) 可添加於調味乳、湯類及不含酒精之調味飲料
 - (B) 為國際規範准許使用之食品添加物著色劑
 - (C) 各國均未准許使用於食用油脂產品中
 - (D) 以上皆是
- B 36. 下列何種植物種子含有毒蛋白，其油品使用於食品時有法令規範？
- (A) 沒食子
 - (B) 蓖麻子
 - (C) 五味子
 - (D) 牽牛花子

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 8 頁，共 15 頁

- B 37. 下列有關吊白塊 (Rongalit) 之敘述，何者錯誤？
- (A) 為非法之食品漂白劑
 - (B) 含氰化物可能產生中毒
 - (C) 可能產生頭痛、眩暈、呼吸困難、嘔吐
 - (D) 以上皆非
- D 38. 主管機關採行之食品安全管理措施是以下列何者為主要基礎考量？
- (A) 毒性試驗
 - (B) 立法委員建議
 - (C) 多數民眾意見
 - (D) 風險評估
- B 39. 下列工業原料中何者曾被使用於人造奶油，且其不當添加於食品中曾造成所謂毒豆干事件？
- (A) 喹啉黃
 - (B) 二甲基黃
 - (C) 檸檬黃
 - (D) 玉米黃素
- B 40. 健康食品安全性評估方法中需使用所謂前置培養法或平板混合試驗法的是指下列何種試驗？
- (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
- A 41. 台灣及日本皆曾發生過所謂的油症事件，是因米糠油製備過程受到何種化學物質汙染所致之中毒事件？
- (A) 多氯聯苯
 - (B) 戴奧辛
 - (C) 氯乙烯
 - (D) 聯苯胺

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 9 頁 · 共 15 頁

- C 42. 下列何種實驗最常被使用於食品安全性評估中的"致突變試驗"？
- (A) 染色體變異試驗
 - (B) 小鼠周邊血球微核試驗
 - (C) 安姆氏 (Ames) 試驗
 - (D) DNA 損傷確認試驗
- C 43. 健康食品的安全性較不受下列何種因素影響？
- (A) 原料來源
 - (B) 製造方式
 - (C) 設備價格
 - (D) 成分組成
- B 44. 缺乏碘時會產生下列何種病症？
- (A) Beriberi
 - (B) Cretinism
 - (C) Hemolytic anemia
 - (D) Rickets
- D 45. 下列何者是鈣攝取超出最高容許量 (UL) 的風險？
- (A) 手足抽搐
 - (B) 萎縮性胃炎
 - (C) 維生素 D 缺乏症
 - (D) 腎結石的形成
- A 46. 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
- A 47. 為了避免維生素攝取過量產生毒性的風險，綜合維生素和礦物質補充劑的劑量建議為何？
- (A) 應少於每日參考值 (DV) 的兩倍
 - (B) 應少於上限攝取量 (UL) 的兩倍
 - (C) 應少於平均需要量 (EAR) 的兩倍
 - (D) 應少於包裝標示份量的兩倍

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 15 頁

- D 48. 下列有關於人體如何自行合成維生素之敘述，何者正確？
- (A) 藉由葉黃素合成維生素 A，大部分儲存於肝臟
 - (B) 皮膚藉由日曬合成維生素 C，幫助調控血鈣
 - (C) 藉由色胺酸合成菸鹼素，食物烹煮時菸鹼素易流失
 - (D) 維生素 K 可由結腸中細菌合成，滿足人體所需之 10%
- D 49. 下列何種維生素的功能與能量釋放無直接關係？
- (A) 維生素 B₁
 - (B) 泛酸
 - (C) 菸鹼酸
 - (D) 維生素 B₁₂
- C 50. 下列何者是鎂的主要功能？
- (A) 運輸氧氣
 - (B) 預防貧血
 - (C) 能量代謝中的催化劑
 - (D) 甲狀腺激素的生產
- D 51. 一個長期飢餓的人正在失去：
- (A) 只有脂肪
 - (B) 只有肝醣
 - (C) 肝醣和脂肪
 - (D) 肝醣、蛋白質及脂肪
- C 52. 下列何者不能用來製造身體蛋白質？
- (A) 葡萄糖
 - (B) 甘油
 - (C) 脂肪酸
 - (D) 胺基酸
- C 53. 酒精攝取過量可能導致下列何種維生素缺乏？
- (A) 維生素 A
 - (B) 維生素 C
 - (C) 菸鹼酸
 - (D) 維生素 K

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 15 頁

- C 54. 國人膳食營養素參考攝取量對 19 歲以上的上限攝取量 (UL) 為何？
- (A) 維生素 A 1000 微克，維生素 C 2000 毫克，維生素 E 3000 毫克
 - (B) 維生素 A 1000 微克，維生素 C 3000 毫克，維生素 E 2000 毫克
 - (C) 維生素 A 3000 微克，維生素 C 2000 毫克，維生素 E 1000 毫克
 - (D) 維生素 A 2000 微克，維生素 C 1000 毫克，維生素 E 3000 毫克
- C 55. 以蛋白質消化率校正之胺基酸分數 (PDCAAS) 來看，以下何種食物的蛋白質品質較差？
- (A) 牛奶
 - (B) 黃豆
 - (C) 玉米
 - (D) 肉類
- A 56. 下列何者為含硫胺基酸？
- (A) 半胱胺酸
 - (B) 酪胺酸
 - (C) 麩胺酸
 - (D) 精胺酸
- C 57. 有關魚油 EPA 的結構描述下列何者是正確的？
- (A) C22:4
 - (B) C20:4
 - (C) C20:5
 - (D) C22:5
- A 58. 食物中所含之葉酸，必須經由哪一個酵素作用後才可被吸收？
- (A) 二氫葉酸還原酶
 - (B) 葉酸合成解酶
 - (C) 蛋白酶
 - (D) 胰蛋白酶
- D 59. 下列何者是可消化的多醣？
- (A) 纖維素
 - (B) 木質素
 - (C) 棉籽糖
 - (D) 果膠

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 12 頁 · 共 15 頁

C 60. 下列何者不是水溶性纖維？

- (A) 樹膠
- (B) 果膠質
- (C) 木質素
- (D) 黏液質

D 61. 下列何者是減重的最好方法？

- (A) 避免含有碳水化合物的食物
- (B) 排除飲食中所有脂肪及減少喝水
- (C) 大量增加蛋白質的攝取量以防止體蛋白質流失
- (D) 減少每天的能量攝取並增加能量的消耗

D 62. 以下何者為導致骨質疏鬆症的危險因素？

- (A) 停經婦女
- (B) 體力活動不足
- (C) 缺乏維生素 D
- (D) 以上皆是

B 63. 下列有關攝食產熱效應 (Termic Effect of Food, TEF) 的敘述何者為是？

- (A) Carbohydrate 的 TEF 值最高
- (B) protein 的 TEF 值最高
- (C) Fat 的 TEF 值最高
- (D) Carbohydrate、protein、Fat 的 TEF 值一樣高

A 64. 全穀食品在保健食品市場(1)是全球保健食品發展的重要趨勢 (2)屬於 Gluten Free 的食品 (3)富含膳食纖維、維生素和礦物質等 (4)含量需含總產品乾重 51%以上始可宣稱 (5)需含有穀物的麩皮、胚芽及胚乳。以下何者正確？

- (A) (1)(3)(5)
- (B) (1)(2)(5)
- (C) (2)(3)(4)
- (D) (1)(2)(4)

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 15 頁

- B 65. 根據「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」之規定，欲敘述維生素、礦物質之生理功能，其每日最低攝取量需達每日參考值之多少以上？
- (A) 10%
 - (B) 15%
 - (C) 30%
 - (D) 50%
- C 66. 依健康食品規格標準審查通過之產品，其功效：
- (A) 由經驗傳承
 - (B) 由公式計算
 - (C) 由學理得知
 - (D) 由實驗確認
- C 67. 玻璃包裝之食品可能有何種毒物之汙染？
- (A) 多氯聯苯
 - (B) 汞
 - (C) 鉛
 - (D) 甲醛
- A 68. 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
- C 69. 有關三聚氰胺 (Melamine) 毒奶粉事件，為何不肖商人要故意添加三聚氰胺？
- (A) 提高鈣質的檢測含量
 - (B) 提高乳蛋白的檢測含量
 - (C) 提高氮的檢測含量
 - (D) 以上皆非
- A 70. 下列何種食品添加物過去曾使用於麵包中，但經致癌性試驗評估後，被歸類於第二級致癌物而遭禁用：
- (A) 溴酸鉀
 - (B) 二甲基亞硝酸胺
 - (C) 糖精
 - (D) BHA

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 14 頁 · 共 15 頁

- D 71. 以下何者非健康食品管理法規定之健康食品必須標示於容器、包裝或說明書上之項目：
- (A) 有效日期
 - (B) 許可證字號、「健康食品」字樣及標準圖樣
 - (C) 核准之功效
 - (D) 符合 HACCP
- A 72. 一般用於「動物活體基因毒性分析」的動物是哪一種？
- (A) 雄性鼯鼠
 - (B) 兔子
 - (C) 倉鼠
 - (D) 小鼠
- C 73. 健康食品保健功效適合的表達方式，下列何者為非？
- (A) 敘述攝取後一般性好處
 - (B) 提出科學證據支持影響人體生理結構或生理機能之說法
 - (C) 宣稱國際相關功效已有多元產品及廣大市場
 - (D) 敘述攝特定營養素、特定成分或該食品對人體生理結構或生理機能之影響
- D 74. 以下何者非維生素 C 的功能？
- (A) 具抗氧化能力
 - (B) 促進膠原蛋白合成
 - (C) 促進小腸對鐵的吸收
 - (D) 參與膽固醇的生合成
- A 75. 維生素 D₃ 必須靠哪些組織活化才能成為活化型維生素 D₃？
- (A) 肝臟與腎臟
 - (B) 肝臟與脾臟
 - (C) 腎臟與脾臟
 - (D) 骨髓與脾臟
- C 76. 有關向衛生福利部申請健康食品查驗登記，所檢附之產品衛生檢驗報告，何者錯誤？
- (A) 要檢附檢驗方法清單
 - (B) 應有二批檢驗報告
 - (C) 檢驗完成日期皆應在三年內
 - (D) 報告內容應符合健康食品衛生標準規定

110 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：110 年 10 月 02 日 09:00~10:15

第 15 頁 · 共 15 頁

- C 77. 下列哪種糖是存在於豆類食品中最不易被消化的醣類？
- (A) 阿拉伯糖
 - (B) 木糖
 - (C) 棉籽糖
 - (D) 核糖
- B 78. 下列關於碳水化合物之敘述何者為非？
- (A) 在人體內，葡萄糖也稱為血糖
 - (B) 半乳糖以單獨形式存在於牛乳中
 - (C) 蔗糖乃是由葡萄糖與果糖結合而成
 - (D) 麥芽糖含有兩個葡萄糖分子，以 α 鍵結合
- B 79. 申請健康食品認證，安全性評估原則上應以何種試驗物質形式進行？
- (A) 不含賦形劑之主要原料
 - (B) 最終產品
 - (C) 不拘形式
 - (D) 以上皆非
- B 80. 下列何種毒性試驗是研究胚胎形成過程中因化學物質的誘發，可能導致胎兒在構造上或功能上的改變？
- (A) 致突變性試驗
 - (B) 畸胎性試驗
 - (C) 慢性毒性試驗
 - (D) 致癌性試驗

以下空白