

110 年度保健食品研發工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品新產品研究與開發

考試日期：110 年 10 月 02 日 09:00~10:30

第 1 頁，共 7 頁

單選題 30 題 (佔 60%)

- D 1. 衛生福利部公告「國產維生素類錠狀膠囊狀食品應辦理查驗登記」中，有關維生素 C 之基準為「大於或等於 150 mg 且不超過 1000 mg」。某錠狀食品配方中添加維生素 C 營養添加劑，每顆含有維生素 C 50 mg，每日建議食用 2 顆至 6 顆，請問此食品是否應向衛生福利部申辦國產維生素類錠狀膠囊狀食品查驗登記，其理由為何？
- (A) 不用申辦，因每顆配方未達認定基準
 - (B) 不用申辦，因每日建議食用最低量未達認定基準
 - (C) 要申辦，因每日建議食用量之中位數恰達到認定基準下限
 - (D) 要申辦，因每日建議食用最高量在認定基準範圍內
- A 2. 下列那一種病毒又稱為冬季嘔吐病毒？
- (A) 諾羅病毒
 - (B) 輪狀病毒
 - (C) 腸病毒
 - (D) A 型肝炎病毒
- D 3. 依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第 8 條規定，業者應以「書面或電子文件」方式，完整保存食品追溯追蹤憑證、文件等記錄至少幾年？
- (A) 1 年
 - (B) 2 年
 - (C) 3 年
 - (D) 5 年
- A 4. 乳酸菌為微生物發酵生產保健食品，使用頻繁之菌種。請問其歸屬於那類微生物？
- (A) 細菌
 - (B) 黴菌
 - (C) 酵母菌
 - (D) 病毒
- A 5. *Aspergillus parasiticus* 最有可能在 _____ 中生長而產生黃麴毒素。
- (A) 花生
 - (B) 牛乳
 - (C) 毛豆
 - (D) 蔬菜

110 年度保健食品研發工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品新產品研究與開發

考試日期：110 年 10 月 02 日 09:00~10:30

第 2 頁，共 7 頁

- A 6. 下列微生物中不屬於指標微生物檢測項目者為？
- (A) 腸炎弧菌
 - (B) 大腸桿菌
 - (C) 總生菌數
 - (D) 大腸桿菌群
- D 7. 保健食品如通過衛生署健康食品審查，即可成為「健康食品」。目前衛生署健康食品又分個案審查（即一軌）與規格標準審查（即二軌），微生物發酵之保健食品，可以規格標準審查獲得健康食品認證者有？
- (A) 靈芝
 - (B) 綠藻
 - (C) 樟芝
 - (D) 紅麴
- A 8. 食品中毒事件常經由誤食受污染之食品所導致，食品病原菌中少數能引起人畜共同者，如：_____。
- (A) 布魯氏桿菌 (*Brucella* spp.)
 - (B) 沙門氏菌 (*Salmonella* spp.)
 - (C) 仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*)
 - (D) 李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*)
- B 9. 有一保健產品欲申請調節血脂功能之健康食品認證，下列功效性評估試驗敘述，何者正確？
- (A) 人體實驗每組人數 ≥ 20 人，實驗期 ≥ 8 週，採用血脂異常病患時，宜考慮選用同型者
 - (B) 動物實驗時，從天然食品中經萃取濃縮製成之產品，建議動物實驗劑量為人攝取劑量的 1-2 倍
 - (C) 動物實驗之實驗飼料至少應有 3 組高低不同的欲測保健食品劑量進行實驗
 - (D) 動物實驗可採先餵一合理範圍之高油脂例如倉鼠實驗得添加 1%的膽固醇飼料，使動物升高其血清脂質，才開始正式實驗
- A 10. 下列何者不屬於安定性試驗的研究範圍？
- (A) 產品配方中成分之多寡
 - (B) 產品包裝容器的材質
 - (C) 產品包裝容器的大小
 - (D) 產品包裝容器的形狀

110 年度保健食品研發工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品新產品研究與開發

考試日期：110 年 10 月 02 日 09:00~10:30

第 3 頁，共 7 頁

- D 11. 以下何種容器的材質，不適合用在包裝攝氏 95 度以上的食品器具？
- (A) HDPE
 - (B) PC
 - (C) PP
 - (D) PS
- C 12. 一般食品的安定性試驗項目不包括 _____。
- (A) 物理性
 - (B) 化學性
 - (C) 功效性
 - (D) 微生物
- D 13. 稻米受到鎘污染之鎘米事件，時有所聞，下列何者為鎘中毒時之可能出現之症狀？
- (A) 骨骼病變
 - (B) 腎臟病變
 - (C) 肺臟病變
 - (D) 以上皆是
- B 14. 下列何類食品，非屬於應“強制標示”過敏原之食品？
- (A) 牛奶及蛋之製品
 - (B) 螺及貝之製品
 - (C) 芒果及花生之製品
 - (D) 蝦及蟹之製品
- C 15. 健康食品安全性試驗分成四類，屬於第二類健康食品為？
- (A) 以傳統原料且通常加工方式製成
 - (B) 以非傳統原料且通常加工方式製成
 - (C) 以傳統原料且非通常加工方式製成
 - (D) 以非傳統原料且非通常加工方式製成

110 年度保健食品研發工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品新產品研究與開發

考試日期：110 年 10 月 02 日 09:00~10:30

第 4 頁，共 7 頁

A 16. 保健食品於儲存時，常見的問題是？

- (A) 氧化
- (B) 酯化
- (C) 氫化
- (D) 碳化

B 17. 實驗設計的三個基本原理是？

- (A) 單次、隨機化、區集劃分
- (B) 重複、隨機化、區集劃分
- (C) 單次、隨意化、區集劃分
- (D) 重複、隨機化、時間劃分

B 18. 哪個是正確的毛利率計算公式？

- (A) 製造成本 / 售價 100%
- (B) (售價-製造成本) / 售價 100%
- (C) (售價-(製造成本+銷售成本)) / 售價 100%
- (D) (售價-原料成本-包裝成本) / 售價 100%

B 19. 保健食品為減少產品吸濕，通常會放置什麼在瓶內？

- (A) 脫氧劑
- (B) 乾燥劑
- (C) 酒精包
- (D) 泡棉

B 20. 關於進行「專利檢索」的目的，以下敘述何者為非？(1) 專利檢索主要是專利權核發機關為審核專利申請案是否屬於已知技術而進行，對於擬申請專利之企業或個人而言較不重要；(2) 專利檢索的目的在於找出具有技術代表性的專利資料，不要求檢索結果沒有遺漏；(3) 專利檢索會根據不同的目的，而採取不同的檢索方法；(4) 透過專利檢索，可以掌握某一產業中目前的主流技術。

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

110 年度保健食品研發工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品新產品研究與開發

考試日期：110 年 10 月 02 日 09:00~10:30

第 5 頁，共 7 頁

A 21. 關於專利申請之說明，以下何者為非？

- (A) 發明人可以記載為自然人或其所屬之公司
- (B) 專利申請權可以轉讓予他人
- (C) 專利申請權可以由權利人之繼承人繼承
- (D) 發明人在工作職掌範圍內所完成的發明，除非契約另有約定，否則專利申請權歸雇主享有

C 22. 下列哪一項不是實驗設計的基本原則？

- (A) 比較實驗
- (B) 重複
- (C) 自選化
- (D) 區集

A 23. 關於單位成本，以下哪些說法不一定是正確的？在不變更配方及加工條件下。

- (A) 設備產能越大，單位成本越便宜
- (B) 稼動率越高，單位成本越便宜
- (C) 耗損越小，單位成本越便宜
- (D) 採購單價越低，單位成本越便宜

A 24. 依冰類衛生標準，紅豆粒牛奶冰淇淋完全融解成水後每公撮中生菌數為？

- (A) 100,000 以下
- (B) 10,000 以下
- (C) 1,000 以下
- (D) 100 以下

A 25. 決定試驗物質的半數致死劑量是屬於何種毒性試驗的目的？

- (A) 急毒性
- (B) 亞急毒性
- (C) 亞慢毒性
- (D) 慢毒性

110 年度保健食品研發工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品新產品研究與開發

考試日期：110 年 10 月 02 日 09:00~10:30

第 6 頁，共 7 頁

- C 26. 因細菌所導致之食品中毒，依其機制可分為感染型、毒素型及其他類型。下列何者屬於毒素型細菌性食品中毒？
- (A) 布魯氏桿菌 (*Brucella* spp.)
 - (B) 沙門氏菌 (*Salmonella* spp.)
 - (C) 仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*)
 - (D) 李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*)
- B 27. 乳酸菌發酵產品為微生物類極重要之保健食品，此種保健食品中之乳酸菌稱為 _____。
- (A) prebiotic
 - (B) probiotic
 - (C) synbiotic
 - (D) postbiotic
- D 28. 凡食品屬低酸性且處於無空氣狀態，即有可能使肉毒桿菌生長，產生致命的毒素，其主要毒性是屬於下列何類？
- (A) 肝毒性
 - (B) 腎毒性
 - (C) 消化道毒性
 - (D) 神經毒性
- B 29. 有關一般食品的暫定有效期限之提供，較正確是說法是，暫定有效期限得自 _____。
- (A) 比較
 - (B) 推估
 - (C) 計算
 - (D) 設計
- C 30. 下列何者不是產品生命週期 (PLC) 中，衰退階段的市場行銷策略？
- (A) 減少支出、維持、重置、收割或放棄產品
 - (B) 廣告重點訴求於維持現有忠誠顧客
 - (C) 增加提供產品延伸服務
 - (D) 放棄不能獲利的通路或零售地區

110 年度保健食品研發工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品新產品研究與開發

考試日期：110 年 10 月 02 日 09:00~10:30

第 7 頁，共 7 頁

簡答題 10 題 (佔 40%，每題 4 分)

- 一、寫出五種防止食品微生物生長，延長食品保存期限之措施。
- 二、何謂指標微生物？寫出食品品管時常檢驗之三種指標微生物？
- 三、對一般食品；需冷藏食品；與需冷凍食品進行長期試驗與加速試驗。此兩種安定性試驗其儲存條件之溫、濕度要求為何？
- 四、試述膠囊狀 (Capsules) 食品其安定性試驗應測試的項目。
- 五、哪一類健康食品不需要執行毒性試驗？
- 六、應用實驗設計於產品的開發，有何優點？
- 七、保健食品包裝材料的選擇，應注意哪些事項？
- 八、中華民國設計專利，設計之定義為何？
- 九、請敘述大腸桿菌分型如 O157H7 中 O 與 H 之意義。
- 十、生乳殺菌與生乳乾燥均需使用熱能，哪一個步驟成本較高，請說明。

以下空白