

國立臺灣師範大學 103 學年度碩士班招生考試試題

科目：食物學相關科目

適用系所：人類發展與家庭學系

注意：1.本試題共 1 頁，請依序在答案卷上作答，並標明題號，不必抄題。2.答案必須寫在指定作答區內，否則依規定扣分。

- 一、請說明食品中反式脂肪酸如何產生？(4分)對人體有何影響？(3分)日常生活中那些食物含有較多的反式脂肪酸？(3分)
- 二、2013年國內發生不法業者以銅葉綠素添加於低價食用油來混充高價油品販售牟利，請說明何謂銅葉綠素？(3分)目前國內對銅葉綠素作為食品添加物的規範為何？(3分)可使用於那些食品？(4分)
- 三、今年農曆春節期間發生我國遊客赴韓國旅遊感染諾羅病毒的食品中毒案件，請說明諾羅病毒的特性？(2分)感染的途徑？(3分)感染症狀？(2分)以及如何預防此病毒感染的方法或措施？(3分)
- 四、何謂修飾澱粉(或稱化工澱粉或食化澱粉)(modified starch)？(4分)請舉兩例並分別說明其在食品工業使用之情形。(6分)
- 五、請舉出動物性蛋白質及植物性蛋白質來源的食物各三種(6分)，並說明蛋白質與人體健康之關係。(4分)
- 六、請說明下列生物毒素對於人體所產生的危害特性，以及預防其引發食物中毒的方法：(1) tetrodotoxin, (2) citrinin, (3) *Staphylococcus aureus* enterotoxins。(15分)
- 七、何謂「genetically modified food」(4分)，並說明目前台灣對於此類食品標示的制度。(6分)
- 八、請說明影響豬肉嫩度的主要因素(5分)與增加豬肉嫩度的製備方法。(10分)
- 九、請各舉一例說明 enriched foods 和 fortified foods。(10分)