

國立臺灣師範大學 101 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。

本考題皆為問答題

- 1.食物中毒(foodborne illness)之定義為何(2分)?食物中毒可分為哪些類別?請舉例並說明之(8分)。
- 2.我國衛生署於 2008 年發布「食品安全管制系統 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)」法規，請說明其主要精神為何(3分)?食品產業如何執行 HACCP(7分)?
- 3.發生在 2011 年的食品塑化劑事件，導因於「昱伸」與「賓漢」公司所供應的「起雲劑」含有「鄰苯二甲酸(2-乙基己基)酯」(簡稱 DEHP，為一種環境賀爾蒙)所造成，請說明此類塑化劑會對人體健康產生何種影響(3分)?其機制為何(4分)?我國法規目前如何管制此類化學物質(3分)?
- 4.說明 *Clostridium botulinum* 的生長條件、毒素的特性與預防中毒的方法。(15分)
- 5.說明使用 preservative 的目的，將 preservative 添加於食品，需符合何種法令規定?若同時添加 2 種以上 preservative 於食物中時，應符合哪些規定?(15分)
- 6.說明保久乳是採用何種加工方法所製成，故可於室溫下長期保存?儲存時，會產生苦味的原因為何?(10分)
- 7.說明 fatty acid 的結構，並寫出牛乳中構成乳香味的 saturated fatty acid 之名稱。(10分)
- 8.請解釋 oxymyoglobin 和 metmyochromogen 對於肉品顏色的影響。(10分)
- 9.請說明碾白精製的處理對於米的營養成分變化之影響。(10分)