

國立臺灣師範大學 108 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：營養科學碩士學位學程

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、請說明人體對味覺的生理學基礎(8分)，並舉出具有酸、甜、苦、鹹、鮮、辣、澀味的化合物各一種(7分)。
- 二、請舉出五種判斷蛋新鮮度之方法(5分)。
- 三、請解釋為何蛋具有乳化劑之功能(2分)?何謂 O/W 型及 W/O 型乳化並各舉一例食品(8分)。
- 四、目前由世界衛生組織(WHO)與聯合國糧農組織(FAO)認定「使用化學物質為食品添加物時之安全性確認法」的毒性試驗(Toxicity Testing)之主要項目有哪些?請說明之(10分)。
- 五、請說明食品產業「危害分析重要管制點(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)」的基本意涵(3分)及其實施時的七大原則為何(7分)?
- 六、衛生福利部公告有 7 項食品管理新制於 108 年 1 月起開始實施，其中「食品中汙染物質及毒素衛生標準」係依食品安全衛生管理法第 17 條規定訂定之。請回答下列問題：
 - (一)本標準訂定食品中之重金屬限量，請寫出這些重金屬的名稱(14分)。
 - (二)本標準訂定食品中之真菌毒素限量，除了「總黃麴毒素」之外，還有哪些真菌毒素(16分)?
- 七、魚介類鮮度的主要判斷法可分為官能、物理、微生物和化學等方法，各種方法有其優缺點。常用的化學方法例如測定揮發性鹽基態氮(Volatile Basic Nitrogen)和 K 值(K value)。請回答下列問題：
 - (一)依「冷凍食品類衛生標準」對於冷凍鮮魚介類規定了上述何種化學法測定值的限量標準?並扼要說明該物質形成的原因與測定原理(10分)。
 - (二)上述兩種方法，何者是在細菌未明顯增加前即可測得的生化學之變化，更適用於做為生魚片鮮度的指標?並扼要說明該物質形成的原因與測定原理(10分)。