

國立臺灣師範大學 113 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、數名消費者食用生蠔後約 1~2 天陸續出現嘔吐、腹部絞痛、腹瀉，部分患者則有頭痛、肌肉痠痛或輕微發燒等症狀，說明可能的致病因子、其治療方法及預防方法。(10 分)
- 二、我國食品安全衛生管理法第 4 條「主管機關採行之食品衛生安全管理措施應以風險評估為基礎」，何謂風險評估？並說明其主要步驟。(20 分)
- 三、說明水活性對於微生物生長的影響，並舉例說明如何控制食品水活性以保持食品品質。(10 分)
- 四、何謂經濟動物屠宰後發生的死後僵直(rigor mortis)與自家消化(autolysis)？(10 分)請分別說明其對肉品品質之影響。(10 分)
- 五、何謂蔬果的酵素性褐變反應？請說明防止酵素性褐變反應發生之方法。(10 分)
- 六、依據衛福部公告包裝醬油製程標示之規定：『..醬油產品包裝須標示「水解」、「速成」、「混合(調合)」或「釀造」字樣..』，請問何項標示為不經發酵製程的化學醬油？(2 分)請簡述化學醬油的原料、製作及時程。(6 分)另外，因應該製程，化學醬油業者應自主檢測何項汙染物質或毒素？(2 分)
- 七、試由高至低排列普洱茶、烏龍茶、紅茶及綠茶等製作過程時的發酵程度？(4 分)並簡述紅茶的製作過程涉及的發酵作用以及哪些色香味化合物的轉換。(6 分)
- 八、某廠商正開發一項針對骨質疏鬆的 A 保健食品產品，經廠商研發部的資料蒐集，A 產品原料中有一原料(代號 B)在臺灣並無任何食用經驗，但是 B 在某一東南亞 C 國已有數百年食用經驗及歷史。根據前述，B 原料在臺灣屬於何種食品原料？(2 分)而依據健康食品安全評估分類，欲開發的 A 產品會歸屬第幾類別？同時，必須進行哪些安全性試驗？(8 分)