

類 科：衛生行政

科 目：食品與環境衛生學

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

一、油炸是食品烹調常使用的加工方式，請從油脂科學的觀點，說明：

(一)為何油炸時，新油混到舊油中是不適當的作法。(5 分)

(二)列出三種用以判斷油脂劣變的檢測方法及檢測原理。(15 分)

二、(一)請說明何謂蛋白質的品質。(5 分)

(二)說明不適當的加工程序（例如過鹼或過熱），對蛋白質品質造成的影響。(10 分)

三、先前媒體報導，某工廠製造的蘿蔔乾被檢測出苯甲酸與己二烯酸的含量超過限量值 40 倍，造成民眾恐慌。

(一)請以化學式說明，什麼是苯甲酸？什麼是己二烯酸？(5 分)

(二)上述二成分根據何項規定，可用於蘿蔔乾的加工？(5 分)

(三)承上小題，使用方式及限量為何？(5 分)

四、食品安全管理中常需進行健康風險評估，請試述健康風險評估之四大步驟及其內容，(12 分)並請試述在進行第一步驟中所需之四大資料為何？(8 分)

五、溫室效應及氣候變遷已成為全球性環境衛生議題，請試述：

(一)何謂溫室效應及其成因？(6 分)

(二)常見之六種溫室氣體。(6 分)

(三)溫室效應之影響？(8 分)

六、在職場暴露評估中，生物偵測可以代表真正進入勞工體內之污染物量，亦即可獲得吸收劑量，請說明生物偵測之定義，(4 分)以及生物偵測指標之選擇基準。(6 分)