

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)