

市立新北高工 108 學年度第 1 學期 第二次段考								班別		成績
科 目	食品營養與衛生	任課教師	許育瑛	年級	三	座號		姓名		

學習目標:1.能知道餐飲從業人員的食品安全。2.從生活了解合法與非法添加物的使用。3.健康與衛生飲食。

一.是非題

題號	答案	題目
1		餐飲從業人員應注意自身乾淨，只需洗乾淨雙手，擦指甲油與戴手飾不影響衛生。
2		餐飲倉儲驗收貨品時應注意供應商與有效日期避免買到不明來路的商品。
3		餐飲之製冰機的出水是屬於天然水，不需另外更換水質過濾器。
4		餐廳所使用的砧板應分生食與熟食，以保持衛生。
5		只要吃到塑化劑就會中毒，所以要避免使用塑膠袋裝熟食。
6		化學性的食品添加物的功能多為防腐、調味、增加顏色的美觀。
7		生鮮食品是新鮮食物，即使受到環境毒素的影響，經過烹調後也不會使人體有害。
8		工廠中排放的汙水，容易導致養殖場遭到戴奧辛或是重金屬的汙染。
9		有些食材必須使用添加物才能製作，是屬於食品加工的需要條件，例如:豆漿放入凝固劑形成豆腐。
10		現在市售的葡萄果汁都是用新鮮葡萄製成。
11		添加己二烯酸在果汁延長保存期是屬於合法添加。
12		將蜜餞漂白後添加人工色素，加入合法甘精，使蜜餞更漂亮可口。
13		使用玉米澱粉及黏稠劑製作玉米粉是屬於非法的添加。
14		在奶粉添加三聚氰胺增加蛋白質含量可以提升安全的高蛋白價值。
15		塑化劑常見於玩具、醫療用軟管、塑膠地板、黏著劑、指甲油與洗髮精等，只要不直接接觸食物，就沒有危害。

二.選擇題

題號	答案	題目與選項								
1		以下哪個不是食品添加物的目的	1	口味多樣化	2	更美味	3	更健康	4	長久保持存
2		以下那個是天然的添加物?	1	阿斯巴甜	2	赤藻糖醇	3	甜菊	4	異麥芽酮糖醇
3		長期食用「非食物」的添加物可能導致哪種疾病?	1	流感	2	腸胃炎	3	腸病毒	4	癌症
4		哪一條法律規定食品添加物的定義?	1	添加物合成法	2	食品衛生管理法	3	消保法	4	疾病衛生管理法
5.		製作香腸會添加哪種添加物延長保存期?	1	有機鹽	2	溴酸鉀	3	三聚氰胺	4	亞硝酸鹽
6		以下哪種是對人體有害的甜味劑?	1	甘精	2	阿斯巴甜	3	甘草	4	木糖醇
7		以下哪種㊟以天然食材或農畜水為原料提取的添加物?	1	紅麴	2	發酵味噌	3	果膠	4	甘精
8		在商品內添加營養成分即使含量不高，主要是在什麼功能?	1	增加營養成分	2	提升健康	3	延展食材期限	4	增加附加價值
9		以下哪種是特殊機能使用添加物?	1	奶油放入乳化劑	2	含鈣餅乾	3	糖尿病患者使用代糖	4	果汁添加酸味劑
10		以下哪種是添加物常用於飲料中的乳化劑?	1	脂肪酸甘油脂	2	鹿角菜膠	3	異壞抗血酸鈉	4	維生素 E
11		以下哪種㊟添加物常用於飲料中的抗氧化劑?	1	維生素 E	2	維生素 C	3	異壞抗血酸鈉	4	脂肪酸甘油脂
12		在下列哪種食物中容易出現膨鬆劑?	1	氣泡果汁	2	蜜餞	3	豆干	4	餅乾
13		哪種是屬於合法的化學膨鬆劑?	1	酵母菌	2	酵母粉	3	小蘇打粉	4	二氧化矽

市立新北高工 108 學年度第 1 學期 第二次段考								班別			成績	
科 目	食品營養與衛生	任課教師	許育瑛	年級	三	座號		姓名				
14		以下哪個㊟合法食品添加物的用途？			1	保存性	2	改善風味	3	提升品質	4	降低成本
15		常食用添加物的產品，會對哪種器官造成解毒的負擔？			1	肺	2	肝臟	3	腎臟	4	心臟

三、簡答題

參考答案：

天然	食品與容器	自備	環境賀爾蒙	洗手	香味	內分泌	合成	微波	腦部
----	-------	----	-------	----	----	-----	----	----	----

(一)認識塑化劑及影響

- 1.塑化劑常見於_____的添加物。例如: 免洗餐碗。
- 2.塑化劑是一種_____，會干擾_____，造成雄激素不足，女生性早熟，男童女生化。
- 3.對大腦的神經系統有毒性，影響軸突的傳遞，神經細胞接受訊號影響_____發育。

(二)如何避免塑化劑

- 1.選擇_____的食物，比_____的好。
- 2.盡量使用_____餐具。
- 3.使用不含香精的洗手乳_____比清水洗手效果好。
- 4.避免使用有_____的產品。例如: 香水。
- 5.少吃塑膠包裝後_____的食品。

四、配合題

A	防腐劑	B	殺菌劑	C	抗氧化劑	D	膨脹劑	E	營養添加劑
F	著色劑(色素)	G	香料	H	調味劑	I	黏稠劑	J	乳化劑

(一)常見的種類：

題號	答案(代號)	題目	題號	答案(代號)	題目
1		D-山梨醇	11		提升產品的色澤，常用於飲料
2		玉米糖膠	12		提升香氣
3		丁香醇	13		改品食品的口味
4		己二烯酸	14		增加黏稠與滑溜感
5		脂肪酸蔗糖脂	15		使水與油可以混合的物質
6		碳酸氫鈉	16		減緩微生物孳生，增加保存天數
7		番茄紅素	17		殺滅微生物及細菌
8		食用黃色 4 號	18		防止氧化常用於海鮮
9		二氧化氯	19		增加食品體積，產生鬆軟效果
10		維生素 C	20		行銷手法中的補強營養