

98 年第一次專門職業及技術人員高等營養師考試試題

等 別：高等考試
類 科：營養師
科 目：公共衛生營養學

甲、申論題部份

一、某地方政府由於轄區外食人口日益增加，為瞭解外食者之飲食攝取，擬進行一項隨機抽樣訪問調查以瞭解外食族群飲食行為與營養需求，並依調查結果擬訂改善計畫。

(一)請問訪問調查研究有何優缺點？

(二)請依社會行銷的 4 個 'P' 為該地方政府規劃外食族群飲食行為改善策略。

【擬答】

上班族的工作步調隨著社會環境的變遷和強大的競爭力不斷地加快，三餐皆不得不在外用餐，由於外食普遍有肉類、油脂過多及蔬果太少的問題，無形中也造成上班族飲食不均衡，常有熱量、油脂、鈉攝取偏高、維生素不足及膳食纖維過少等現象。導致上班族除有體重過重的問題，也常伴隨著有尿酸過高、脂肪肝、血脂肪異常、便秘等危險因子，使得罹患中風、高血壓、痛風的年齡層逐年下降，導致各種因飲食不當而引發的健康危機。

(一)訪問法是收集資料最有效的方法，尤其主題是較深入的問題時，採用訪問方式最恰當。

1. 優點：

- (1)適合各階層，只要能口語溝通。
- (2)適宜開放式題目。
- (3)較易得到回答。
- (4)較高的回收率。
- (5)可以避免誤解題意。
- (6)面對面訪談可以透過觀察，獲得額外的資料。

2. 缺點：

- (1)所需的經費較多。
- (2)浪費人力，所耗的時間也較多。
- (3)不易得到住址、姓名。
- (4)作業場所不佳。
- (5)較少保密性，受訪者易感受威脅，拒訪率高。
- (6)訪員誤差，故訪問前需作訪員訓練，使其熟習問題、態度親切。

(二)以下將以行銷「4Ps」的行銷組合來規劃外食族群的飲食改善的宣導計畫，如下：

1. Product 產品

行銷的產品包括實體的物品與非實體的服務、理念、行為等產品型態。本次行銷的產品為「外食族群飲食行為改善」的觀念與行為，鼓勵外食族每天要吃 5 份多種顏色的蔬果，並懂得運用「營養標示」搭配適當的餐點組合，從改善飲食生活習慣做起，來降低便秘、腸胃病和高血壓等問題的發生率。

2. Price 價格

價格代表購買者的成本。有關外食族飲食行為改善的原則，只需少許的時間成本，且無需花費任何金錢成本即可達成。例如：熟知食物的分類和份量、可多選擇低油或清淡的食物、避免油炸食物時、盡量避免攝取糖漬、糖醋菜餚和甜點、注意減少沙拉醬的攝取量、內容物不清楚或製作方法不明確之食物…等。此外，外食族應多選用蔬菜水果，也是預防慢性病的物美價廉的黃金定律。

3. Place 通路

通路是指活動的分佈網路，意即產品從生產者到消費者一切流通的過程，行銷尤其注重利用現有的社會資源作為產品推銷的管道。由營養師輔導便當、西式速食、便利商店、麵食、自助餐等自願參加「社區餐飲業者健康餐製作」的業者，與業者共同討論餐點特色，每一店家推薦一道餐點，由營養師分析餐點中的熱量及三大營養素，推出符合高

織、低熱量的餐點。另外，學校餐廳也是一個不能忽視的地點，跟住宿學生宣導食物的選擇還是要以營養知識為基礎。

4. Promotion 促銷

促銷乃是為了擴大宣傳面和效果，讓更多人知道這個行銷產品。運用媒體傳播健康飲食的趨勢如：低脂、高鈣、五穀、高纖、低熱量、無農藥殘留等，以營養、安全及經濟為議題；在學校、餐廳、商店辦理營養講座並提出改善的方法；編制教材及衛教單張來讓學生了解外食應多選擇高纖的食品並且認識營養標示；外食充滿陷阱和危機是現代人無法想像的，有時我們會有「眼不見為淨」的觀念，而忽略了外食衛生安全的問題。外食族更應注意及用餐的概念，做個健康的三餐在外的「老外」。

二、一項臨床營養研究利用飲食紀錄法作為個案飲食營養攝取的評估方法，請撰寫一份飲食紀錄指引提供個案完整紀錄飲食攝取之依據。

【擬答】

飲食紀錄法是詳細記錄出個案自己每日的飲食種類及量，以提供營養師與個案自己分析與檢討，以下撰寫一個飲食紀錄的指引，提供個案採用或是改造設計成符合個案自己需求的版本。如下：

(一)請依照自己一天從早到晚上的進食情形，確實且詳盡的記錄下來(包括種類及量)

飲食紀錄指引 年 月 日

餐次	食物內容	烹調	份數
早餐	牛奶： <input type="checkbox"/> 脫脂 <input type="checkbox"/> 低脂 <input type="checkbox"/> 全脂 _____cc/碗 主食： <input type="checkbox"/> 飯 <input type="checkbox"/> 粥 <input type="checkbox"/> 麵食 _____碗(去湯汁) 其它 _____碗/克 肉類： <input type="checkbox"/> 半肥肉 <input type="checkbox"/> 瘦肉 _____匙/克 魚類： _____匙/克；蛋 _____個/克 豆漿： _____cc/碗 豆類： <input type="checkbox"/> 豆腐 <input type="checkbox"/> 豆干 <input type="checkbox"/> 豆包 _____克 其它豆製品： _____克 青菜： _____碗/公克 水果： _____個/碗/克 其它：	<input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它	奶 _____ 主 _____ 肉 _____ 菜 _____ 果 _____ 油 _____
午餐	主食： <input type="checkbox"/> 飯 <input type="checkbox"/> 粥 <input type="checkbox"/> 麵食 _____碗(去湯汁) 其它 _____碗/克 肉類： <input type="checkbox"/> 半肥肉 <input type="checkbox"/> 瘦肉 _____匙/克 魚類： _____匙/克；蛋 _____個/克 豆類： <input type="checkbox"/> 豆腐 <input type="checkbox"/> 豆干 <input type="checkbox"/> 豆包 _____克 其它豆製品： _____克 青菜： _____碗/公克 水果： _____個/碗/克 其它：	<input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它	奶 _____ 主 _____ 肉 _____ 菜 _____ 果 _____ 油 _____
晚餐	主食： <input type="checkbox"/> 飯 <input type="checkbox"/> 粥 <input type="checkbox"/> 麵食 _____碗(去湯汁) 其它 _____碗/克 肉類： <input type="checkbox"/> 半肥肉 <input type="checkbox"/> 瘦肉 _____匙/克 魚類： _____匙/克；蛋 _____個/克 豆類： <input type="checkbox"/> 豆腐 <input type="checkbox"/> 豆干 <input type="checkbox"/> 豆包 _____克 其它豆製品： _____克 青菜： _____碗/公克 水果： _____個/碗/克 其它：	<input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 炒、煎 <input type="checkbox"/> 蒸、燙 <input type="checkbox"/> 其它	奶 _____ 主 _____ 肉 _____ 菜 _____ 果 _____ 油 _____
宵夜：(請詳記)			

(二)總熱量計算

1. 總熱量：_____大卡
2. 五穀根莖類：_____碗
3. 奶類：_____杯
4. 魚肉豆蛋：_____份
5. 蔬菜：_____碟
6. 水果：_____個
7. 油脂：_____湯匙

(三) 飲食檢討與分析

1. 缺點檢視：_____。
2. 改進項目：_____。

(四) 飲食記錄注意事項

1. 做飲食記錄的目的是要提供自己一個評估及檢討飲食的機會，在漸進式的練習下進行飲食模式調整，導正飲食內容，因此，絕對不能因為要做飲食記錄而刻意去改變原來的飲食型態及消費量，這樣就失去了意義，不如不做。
2. 依個人喜好設計出適合自己的格式，方便攜帶的更好，帶在身邊，隨時做記錄。若出現過於忙碌或不方便記錄的時候，只要一有空檔，也要馬上補記起來，不要等到晚上回家後才回想記錄，這樣很容易因為健忘，而造成記錄內容與實際產生誤差，一定要盡量避免這種情況。
3. 最後，記錄的內容越詳盡是越好，除了食物名稱、內容物、數量/重量等等，越清楚越好，不知道量時也要試著描述出來，例如一碗飯或一杯果汁，有些市售食品事先已標示好熱量及重量，記錄起來也很方便。
4. 記錄完成後，要定期（一日或一週）找人來陪同檢視，提供你良心的建議，檢視時首先留意飲食是否均衡，不均衡一定要調整；再留意是否過量，過量就要減量；再把油炸類的都去掉，改選蒸的或魯的，熱量低很多；若能把零食點心都戒除掉，是最好的。

三、解釋名詞：

- (一) Nonverbal communication
- (二) Bioelectrical Impedance
- (三) Mini Nutritional Assessment

【擬答】

(一) Nonverbal communication

非口語溝通(Nonverbal communication)對諮商關係會產生很大的影響，身體每個部位的每種行為可能皆代表者某種含意，包括個案的眼神與臉部表情、點頭及微笑、身體的方向與姿勢或與個案之間的身體距離，其分為動作學、次語言學和空間學三種類型。強調諮商過程中由視覺、肢體語言與感覺來增進有效溝通及減少不當的誤解。

(二) Bioelectrical Impedance

利用微電流傳導入體內時所產生的阻抗來推算身體組成。無脂組織因含電解質多的水分關係，傳導性優，而幾乎完全不含水分的脂肪組織則傳導性差，會對電流傳導產生阻抗 (Impedance)，此即 BIA 身體組成評估之原理。

(三) Mini Nutritional Assessment

迷你營養評估(Mini Nutritional Assessment)為 1994 年在法國發展完成，適用於判斷社區或機構中老人的營養狀況的營養評估量表。其目的是希望藉此工具篩檢出營養不良的高危險群，以儘早予以營養支持。此量表簡單易行，可由一般照護者及醫護人員使用，其內容包括：體位測量(身高、體重和體重變化情形)；一般性評估(生活型態、藥物使用、行動力)，飲食營養評估(進食餐次、食物與液體攝入量)及自我評量等 18 個項目。

乙、選擇題部份

- (A) 1. 根據中華民國國家標準，嬰兒配方食品應含各種營養素是以下列何種單位作標準？

- (A)100 kcal產品 (B)100公克產品
(C)每公斤嬰兒體重 (D)嬰兒每日攝取量
- (C) 2. 我國兒童與成人的肥胖定義均以身體質量指數為指標，但在標準的設定上有何差別？
(A)兒童以單一數值，成人依不同性別設定不同數值作為標準
(B)兒童以不同性別，成人以不同年齡層設定不同數值作為標準
(C)兒童以不同性別各年齡層生長曲線百分位，成人以單一數值作為標準
(D)兒童以不同性別各年齡層生長曲線百分位，成人以不同性別設定不同數值作為標準
- (A) 3. 根據2001-2002兒童營養健康狀況調查結果，下列敘述何者正確？
(A)甜食油炸類因子的攝取頻率與在校整體表現分數呈顯著負相關
(B)肥胖學童之膽固醇顯著高於正常體重學童
(C)高年級學童對每日飲食需要量有足夠的瞭解
(D)男性學童平均血清葉酸濃度高於女性學童
- (D) 4. 近年來台灣地區之國民營養調查包括健康及疾病資料之收集，但尚未包括下列何種資料？
(A)心電圖 (B)體脂肪 (C)體適能 (D)癌症篩檢指標
- (B) 5. 請問下列有關問卷信度與效度的敘述，何項是錯誤的？
(A)信度是指問卷的穩定性
(B)效度高的問卷，其信度不一定高
(C)可用重測法測量問卷信度
(D)效度對問卷使用的目的和情境具有特殊性
- (C) 6. 民國97年發生大陸不肖廠商在嬰兒奶粉中添加三聚氰胺的主要目的為？
(A)預防嬰兒奶粉酸敗
(B)提高防腐作用
(C)提高氮含量，以通過蛋白質含量檢測
(D)避免嬰兒奶粉受潮
- (D) 7. 某教授將進行一項24小時飲食回憶的電話訪問，請問此種調查相較於一般訪員當面訪問調查，其可能的缺點為何？
(A)費時 (B)成本太高 (C)隱蔽性較低 (D)易造成研究誤差
- (B) 8. 行政院衛生署公布之「市售包裝食品營養標示規範」所定每日營養素攝取量基準值中，脂肪之基準值為：
(A)45公克 (B)55公克 (C)65公克 (D)75公克
- (D) 9. 某地方政府規劃進行原住民部落社區營養計畫。若該政府從未進行過任何相關計畫，且不瞭解原住民生活飲食行為，請問該地方政府在此時適合使用下列何種方法收集資料？
(A)網路調查 (B)郵寄問卷 (C)電話訪問 (D)面對面訪問
- (B) 10. 幼兒在托兒所進餐時受到其他小朋友的影響，開始喜歡進食某些原本不攝取的食物。此同儕影響在PRECEDE-PROCEED模式中稱為：
(A)前傾因素 (B)促進因素 (C)增強因素 (D)影響因素
- (C) 11. 有關食品衛生管理法所稱特殊營養食品之敘述，下列何者錯誤？
(A)提供特殊營養需求對象食用之配方食品
(B)包括嬰兒配方食品與較大嬰兒配方輔助食品
(C)不需經過查驗登記即可輸入販售
(D)提供特定疾病病人營養需求之病人用食品，必須在醫師、藥師或營養師指導下食用
- (C) 12. 自民國92年以來，台灣地區占食物中毒件數百分比最高之原因為：
(A)生、熟食交互感染 (B)冷藏不足
(C)熱處理不足 (D)食物調製後於室溫放置過久
- (B) 13. 諮商過程中聽到個案說：「我有必要開始控制體重，我需要做一些改變，但我要怎麼吃呢？」。請問此個案正處於：
(A)沈思期 (contemplation) (B)準備期 (preparation)
(C)行動期 (action) (D)復發期 (relapse)
- (A) 14. DETERMINE Your Nutritional Health Checklist是由美國膳食營養學會、美國家庭醫學

會及國家老化醫學會所制訂，它是一種：

- (A)提供老人或其照護者自行填寫的檢查表
 - (B)老人生化營養狀況診斷表格
 - (C)老人膳食攝取評估表
 - (D)醫院臨床營養診斷表格
- (C) 15. 當營養師詢問個案週末的飲食攝取情況時，個案以一種幾乎聽不到的聲音說話，此種情況屬於非口語行為的那一種類型？
- (A)動作學 (kinesics)
 - (B)空間學 (proxemics)
 - (C)次語言學 (paraliguistics)
 - (D)語音學 (phonetics)
- (D) 16. 某校進行一項體重控制計畫，參加計畫之學童在計畫期間共減少100公斤，該計畫共花費10萬元經費。該校校長因此計算每減1公斤體重需花費1000元。請問此種評量方式稱為：
- (A)過程評量 (process evaluation)
 - (B)全方位評量 (goal-free evaluation)
 - (C)效能評量 (effectiveness evaluation)
 - (D)成本效益評量 (cost-effective evaluation)
- (B) 17. 有關世界衛生組織 (World Health Organization, WHO) 在2006年所公布的嬰幼兒生長曲線的描述，何者是正確的？
- (A)是一項橫斷面研究 (cross-sectional study) 結果
 - (B)年齡層為0-5歲
 - (C)主要研究族群為白種人
 - (D)不包括身體質量指數 (BMI) 生長曲線
- (C) 18. 某教授預備進行一項探討抗氧化營養素是否可以預防癌症發生的研究，請問下列何種癌症比率可以提供此項研究最適合的資訊？
- (A)致死率
 - (B)死亡率
 - (C)發生率
 - (D)盛行率
- (D) 19. 訂定營養素之上限攝取量時，需進行各種風險評估，其中包括「在調查或實驗中，未造成危害的最高攝取量或劑量」稱為：
- (A)不確定因數 (UF)
 - (B)閾值 (Threshold)
 - (C)最低危害量 (LOAEL)
 - (D)無危害量 (NOAEL)
- (C) 20. 一項新的病毒感染篩檢方法在1000名接受篩檢的民眾中篩檢出10名病毒感染患者，假設在此1000名民眾中真正受病毒感染者也是10名，但其中僅有8名由此新的篩檢方法篩檢出來，請問此篩檢方法之敏感度為何？
- (A)10%
 - (B)20%
 - (C)80%
 - (D)100%
- (B) 21. 一項橫斷面流行病學研究想初步探討不同國家乳癌死亡率與飲食脂肪相關性，請問下列何種飲食評估方法最為省錢與快速？
- (A)24小時飲食回憶
 - (B)食物平衡表
 - (C)飲食紀錄
 - (D)食物飲食頻率問卷
- (C) 22. 針對社區40歲以上民眾進行定期血脂肪檢查，屬於三段五級健康防護流程中之：
- (A)初段預防之第一級
 - (B)初段預防之第二級
 - (C)二段預防之第三級
 - (D)三段預防之第四級
- (C) 23. 我國1999-2000台灣地區老人營養健康狀況調查利用下列何種方法評估台灣地區老人骨質健康狀況？
- (A)核磁共振
 - (B)血清鈣濃度
 - (C)超音波骨密度測量
 - (D)雙能量X光吸收
- (B) 24. 某位幼兒有舌炎的症狀，請問他可能缺乏下列何種營養素？
- (A)維生素A
 - (B)維生素B₆
 - (C)維生素C
 - (D)維生素E
- (D) 25. 林教授將進行一項女性體組成之研究，下列何種測量方法無法獲得人體脂肪的數據？
- (A)Bioelectrical impedance
 - (B)Underwater weighing

- (C)Triceps skinfold thickness
(D)Creatinine-height index
- (A) 26. 下列何種問卷適合安養中心用來篩檢新入住院民之營養狀況？
(A)Mini nutritional assessment
(B)Diet quality index
(C)Healthy eating index
(D)WHO quality of life questionnaire
- (C) 27. 營養教育理論可分成個人、人際以及社區三個層面，請問下列何種理論模式屬於個人層面？
(A)Social cognitive theory
(B)Diffusion of innovation
(C)Health belief model
(D)PRECEDE-PROCEED model
- (A) 28. 在參加過一項體重控制活動後，張小姐評估自己能在春節期間，以均衡飲食的觀念，選擇低熱量且均衡營養的飲食行為。此種情形稱為：
(A)自我效能 (B)自我控制 (C)自我評估 (D)自我解放
- (A) 29. 根據1999—2000台灣地區老人營養健康狀況調查資料顯示，老人飲食營養知識欠佳，其中又以那方面的知識最為缺乏？
(A)疾病與飲食營養的關係 (B)食物的需要性
(C)食物與營養含量比較 (D)保健營養食品
- (C) 30. 目前國民中、小學校內販售食品之規範，主要根據教育部及行政院衛生署於民國94年公布之：
(A)學校衛生法
(B)健康食品法
(C)校園飲品及點心販售範圍
(D)學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法
- (D) 31. 營養師法規定，營養諮詢機構之申請人應曾在教學醫院或營養諮詢機構執行營養師業務多少年以上？
(A)6個月 (B)1年 (C)2年 (D)3年
- (C) 32. 下列何者未列為「市售包裝食品營養標示規範」中所規定需標示之營養素？
(A)鈉 (B)熱量 (C)純糖 (D)反式脂肪
- (D) 33. 政府為降低成人肥胖比率，於民國92年訂定一項5年計畫，該計畫之名稱為：
(A)聰明減重，健康沒煩惱 (B)苗條體態，健康跟著來
(C)輕鬆減重，大家一起來 (D)成人健康體位，挑戰1824
- (C) 34. 評估人體維生素A營養狀況時，常利用下列何種檢驗方法？
(A)loading test
(B)functional test
(C)relative dose-response test
(D)deoxyuridine suppression test
- (D) 35. 比較我國現行飲食指標及每日飲食指南與美國Dietary Guideline for Americans 2005，下列何種建議是我國所沒有具體建議的？
(A)維持理想體重 (B)控制油脂的攝取
(C)控制鈉的攝取 (D)體能活動
- (B) 36. 在訂定營養素攝取參考量 (Dietary Reference Intakes, DRIs) 時，當數據不足無法訂出RDA值，以實驗結果的數據推算出來之營養素量，稱為：
(A)上限攝取量 (UL) (B)足夠攝取量 (AI)
(C)估計平均需要量 (EAR) (D)營養素參考基準值 (DV)
- (A) 37. 我國在近年推行何種政策以提昇母乳哺育率，並獲初步成效？
(A)提倡母嬰親善醫院 (B)減少嬰兒配方食品核准率

- (C)提供乳婦營養品消費券 (D)免費贈送職場冰箱置放母乳
- (B) 38. 國人膳食營養素參考攝取量中針對日常生活活動強度分為：低、稍低、適度及高4個不同等級。請問其中「適度」的生活活動強度指數為基礎代謝率（BMR）之幾倍？
(A)1.9 (B)1.7 (C)1.5 (D)1.3
- (C) 39. 某國民小學擬於員生消費合作社販賣飲品與點心，請問依教育部之規定，每份飲品或點心所供應的熱量必須在多少大卡以下？
(A)150 (B)200 (C)250 (D)300
- (C) 40. 血清前白蛋白濃度可作為評估個人蛋白質營養狀況，此一指標之優點為：
(A)不受肝臟疾病的影響
(B)不受慢性腎衰竭患者是否接受血液透析的影響
(C)較血清白蛋白更能快速反應飲食中增加蛋白質攝取量的情形
(D)半衰期比血清白蛋白長，能真正代表個人蛋白質營養狀況

志
聖