

112年專門職業及技術人員高等考試建築師、
25類科技師（含第二次食品技師）、大地工程
技師考試分階段考試（第二階段考試）
暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

等 別：高等考試

類 科：食品技師

科 目：食品化學

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、說明牛奶中酪蛋白（casein）的組成與結構，並由酪蛋白的結構與化學變化，說明優格（yogurt）與乾酪（cheese）有何差異。（20 分）
- 二、說明食品香味的形成方式，以蔥屬植物洋蔥、大蒜等為例，舉例其特徵香味。（20 分）
- 三、以蛋黃醬（或稱美乃滋, Mayonnaise）為例，說明乳化作用的機制，並指出卵黃中做為乳化的主要成分為何。（20 分）
- 四、敘述酵素特性，並舉出水果或果汁中，抑制酵素性褐變的方法。（20 分）
- 五、說明「發酵」在烏龍茶與紅茶中扮演的作用，及殺菁在綠茶中的目的。（20 分）