

102年專門職業及技術人員高等考試驗船師、引水人、第一次食品技師考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試試題

代號：10140 全一頁

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。

一、試述由最初原料開始至產製高果糖糖漿中所使用之酵素與作用原理。(20 分)

二、試述大豆經萃取所得之油脂，須再經那些步驟、條件與目的，方能製得較高品質市售食用油脂。(20 分)

三、水果含不同程度之甲氧基果膠，分別試述其製造果醬時之成膠機制與原理。(20 分)

四、分別試述鮮肉與醃漬肉(cured meat)的呈色作用。(20 分)

五、試述下列酵素之作用原理：(每小題 5 分，共 20 分)

(一) Glucose oxidase

(二) Lipase

(三) Nattokinase

(四) Thiaminase