

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、說明屠體之死後僵直（rigor mortis）與解僵（resolution of rigor）現象，以及屠宰過程導致肉品品質不佳之可能原因。（20 分）
- 二、說明氫化作用（Hydrogenation）與交酯化作用（Interesterification）對脂質理化性質之可能影響。（20 分）
- 三、說明蛋白質變性對食品品質之可能影響。（20 分）
- 四、說明過氧化氫酶（Glucose oxidase）、凝乳酶（Rennin）、果膠酵素及 α -澱粉酶（ α -amylase）作用原理及其於食品加工上之可能應用。（20 分）
- 五、說明預糊化澱粉（Pre-gelatinized starch）、交鏈澱粉（Cross-linked starch）與乙醯化澱粉（Acetylated starch）的修飾作用方式、特性及其於食品加工上之應用。（20 分）