

110 年特種考試地方政府公務人員考試試題

等 別：四等考試
類 科：食品衛生檢驗
科 目：食品化學概要
考試時間：1 小時 30 分

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、醣類為何可作為保水劑、乳化安定劑、增稠劑和成膠劑？並舉例說明有那些多醣因具有上述功能而被應用在食品中。(20 分)
- 二、請說明有那些化學方法可用以進行油脂的品質鑑定。(20 分)
- 三、當我們把環境變化（例如 pH 值、溫度等等）對蛋白質變性比例作圖時會發現蛋白質變性的區間很窄，亦即蛋白質變性很突然，請從蛋白質構形作用力的角度來說明為何會有這樣的現象。(20 分)
- 四、請說明在食品加工過程中加熱溫度、pH 值和光線是如何共同影響維生素和礦物質的穩定性。(20 分)
- 五、請解釋下列名詞之意涵：(每小題 5 分，共 20 分)
 - (一)澱粉糖
 - (二)焦糖化
 - (三)澱粉成膠
 - (四)原果膠質