

112年公務人員高等考試三級考試試題

類 科：食品衛生檢驗

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、精白米添加適量水分後加熱蒸煮而成白米飯，其貯存安定性變差，試就水的形態與水活性之觀點解釋此現象。(20分)

二、試述蛋白質之水合性質及影響水合性質的可能因素。(20分)

三、試各舉一例並說明四種食品中可能存在之乳化系統：O/W(水中滴油)型、W/O(油中水滴)型、W/O/W(水包油包水)型及O/W/O(油包水包油)型。(20分)

四、試舉例並說明以AH-B理論/假說解釋食物甜味和苦味成因之機制。(20分)

五、試說明食用膠洋菜膠(Agar)、關華豆膠(Guar gum)及三仙膠(Xanthan gum)的來源、醣組成及食品製備上之應用。(20分)