

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