

103年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第二次
食品技師考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02040 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、黃豆經天貝菌發酵成天貝，經納豆菌發酵成納豆，請說明其物質改變之原理；並分別討論其機能性。(30分)
- 二、請說明微生物生長、油脂氧化、酵素性褐變、非酵素性褐變與水活性的關係。(15分)
- 三、請說明比較花青素、類胡蘿蔔素、葉綠素三種天然色素的特性。(15分)
- 四、製作貢丸時，使用棍棒槌打之目的為何？要製作出好的貢丸其影響因子有那些？(20分)
- 五、製作香腸時，一定會添加亞硝酸鹽，請說明其原因與發色作用機制？(20分)