

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)