

106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。

(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、請說明水活性(AW)對食品品質的影響，並舉例說明如何控制食品水活性。(20分)

二、請說明食品褐變的機制，其優缺點各為何？以及如何預防？(20分)

三、請說明油脂在食品加工和貯藏中產生的化學變化以及如何防止？(20分)

四、請說明蛋白質在食品加工中所扮演的角色，請以魚丸或貢丸之加工製程為例，說明其特性。(20分)

五、請說明食品中色素的來源，並舉例說明其在食品加工和貯藏中的變化。(20分)