

107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

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、請說明影響脂質氧化和非酵素性褐變反應的水活性範圍及其理由。(20分)
- 二、蛋白質分子立體結構所呈現的安定性主要是由何種鍵結作用而達成？(20分)
- 三、油脂氧化為一種自由基連鎖增殖反應，請以反應式說明；氧化反應初期若添加維生素E和檸檬酸，其抗氧化及協力作用機制各為何？(20分)
- 四、切洋蔥時，經常會掉眼淚、吃完大蒜後嘴巴會出現大蒜味，請說明相關刺激氣味成分的形成機制。(20分)
- 五、我國法定食品保色劑有那四種、其保色機制如何顯現、添加與不添加時其對食品安全性的影響各為何？(20分)