

# 108年公務人員普通考試試題

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品化學概要

考試時間：1 小時 30 分

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、請以大豆為例，說明如何精製成大豆沙拉油產品。(20 分)
- 二、請說明果膠酶的種類、作用及其在果汁加工上的應用。(20 分)
- 三、請以維生素 E 及維生素 C 為例，分別說明其對油脂自氧化反應的抗氧化及協力作用。(20 分)
- 四、洋蔥用鐵鍋烹調會變黑，蝦蟹煮熟由藍變紅，請分別說明其變色機制。(20 分)
- 五、請說明抑制梅納反應的方法。(20 分)