



臺灣菸酒股份有限公司

107 年度從業職員及從業評價職位人員甄試試題

甄試類別：從業職員（第3職等人員【一】）－農化-食品

專業科目 3：食品化學

—作答注意事項—

- ① 應考人須按編定座位入座，作答前應先檢查答案卡(卷)、測驗入場通知書號碼、桌角號碼、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卡(卷)作答者，不予計分。
- ② 答案卡(卷)須保持清潔完整，請勿折疊、破壞或塗改測驗入場通知書號碼及條碼，亦不得書寫應考人姓名、測驗入場通知書號碼或與答案無關之任何文字或符號。
- ③ 本試題本為雙面，共100分，答案卡(卷)每人一張，不得要求增補。未依規定劃記答案卡(卷)，致讀卡機器無法正確判讀時，由應考人自行負責，不得提出異議。
- ④ 非選擇應用題限用藍、黑色鋼筆或原子筆，欲更改答案時，限用立可帶修正後再行作答，不得使用修正液。
- ⑤ 本項測驗僅得使用簡易型電子計算器（依考選部公告「國家考試電子計算器規格標準」規定第一類：具備+、-、×、÷、%、 $\sqrt{\quad}$ 、MR、MC、M+、M- 運算功能，不具任何財務函數、工程函數功能、儲存程式功能），並不得發出聲響；若應考人於測驗時將不符規定之電子計算器放置於桌面或使用，經勸阻無效，仍執意使用者，該節扣10分；該電子計算器並由監試人員保管至該節測驗結束後歸還。
- ⑥ 答案卡(卷)務必繳回，未繳回者該科以零分計算。

第一題：

請解釋何謂Carbohydrates？【12分】 及其重要性為何？【13分】

第二題：

從感官上該如何判斷油炸油品質的好壞？【25分】

第三題：

蔬果類常發生酵素性褐變，請回答下列問題：

- (一) 何謂酵素性褐變反應 (enzymatic browning reaction) ？【5分】
- (二) 請說明發生酵素性褐變反應之必需因子。【10分】
- (三) 請說明抑制褐變之方法。【10分】

第四題：

食品蛋白質分子構造複雜，也造就了蛋白質多樣化的生理功能和加工適性，請回答下列問題：

- (一) 何謂蛋白質變性？【10分】
- (二) 食品蛋白質具有很多功能特性，試列舉出五種。【15分】