

**Câu 1:** (3 điểm)

Cấu tạo và tính chất của tinh bột. Người ta có thể ứng dụng các tính chất của tinh bột trong công nghệ thực phẩm như thế nào?

**Câu 2:** (4 điểm)

Trình bày cấu tạo, tính chất của monosaccharide?

**Câu 3:** (3 điểm)

Bản chất hóa sinh của quá trình lên men. Phân tích một ví dụ về ứng dụng quá trình lên men trong công nghệ thực phẩm?

---

***Ghi chú: Cán bộ coi thi không được giải thích gì thêm.***