

- 一、請由培養基營養成分的角度說明為何固態發酵多使用麴菌(黴菌)，而液態發酵多使用細菌或酵母菌為種菌？(8%)
- 二、請說明以下具有抗微生物生長的發酵代謝物其可能的抑菌種類與作用機制為何？乳酸、過氧化氫、細菌素、乙醛 (12%)
- 三、請說明食品微生物在最近很熱門的 plant-based meat 中可以貢獻的部分為何？(5%)
- 四、請以食品中毒病原菌的角度說明洗選蛋與一般雞蛋的優缺點。為何建議低溫保存洗選蛋？(6%)
- 五、請說明益生菌中所使用的 A、B、C 菌其全名與功效訴求為何？(9%)
- 六、請說明米酒和高粱酒在發酵製程和基質上的差異為何？(10%)
- 七、請說明何謂食品毒素型之中毒？並請舉出 3 種可能造成毒素型中毒之菌株以及毒素致病機制。(10%)
- 八、請說明可能造成蜂蜜及蔗糖糖漿腐敗的影響因子與原理。(10%)
- 九、請說明一種鑑定微生物種類的檢驗方法及其原理。(5%)
- 十、請舉出一種利用微生物產製的酵素於食品加工的案例，並說明主要的運作機制及目的。(10%)
- 十一、請解釋何謂放射線滅菌法。(10%)
- 十二、請說明 HACCP (危害分析重要管制點) 之定義及其重要原理。(5%)

試題隨卷繳回