

- 一、請說明何謂抑菌、殺菌、靜菌與溶菌作用。(12%)
- 二、何謂乳酸菌之 ABC 菌，並說明同型乳酸發酵與異型乳酸發酵之相異處為何?(10%)
- 三、請說明污染食品之微生物的主要來源，並說明理想的食品安全指標菌 (food safety indicator bacteria) 至少列舉 6 項特色。(12%)
- 四、請說明使用高靜水壓技術 (High Hydrostatic Pressure, HHP) 之殺菌原理。(8%)
- 五、請解釋下列名詞與食品微生物學之關聯性。(8%)
 - (1) batch fermentation
 - (2) fed-batch fermentation
 - (3) co-culture fermentation
 - (4) probiotics
- 六、請以方程式解釋下列酵素之作用，並說明其在食品加工與食品化學上有何重要性。(20%)
 - (1) polyphenol oxidase
 - (2) isoamylase
 - (3) pectinesterase
 - (4) lipase
 - (5) chymosin/rennin
- 七、請簡述米粒的老化機制。(10%)
- 八、請敘述高甲氧基果膠與低氧基果膠凝膠機制的差異。(10%)
- 九、要維持葡萄汁、番茄汁、柑橘汁的色澤穩定，有何不同方法?(10%)

試題隨卷繳回