

題號： 327

國立臺灣大學 108 學年度碩士班招生考試試題

科目：食品化學與食品微生物學

節次： 1

題號： 327

共

頁之第

頁

1. 請說明什麼是 pectinesterase, polygalacturonase, pectate lyase 以及此三者的作用機制。此三者 in 果汁加工上有何重要性? (total 15%)
2. 請以「化學」之角度說明蔬果加工中殺菁(blanching)對產品品質所可能造成的影響。(total 10%)
3. 粗纖維(crude fiber)與膳食纖維(dietary fiber)在定量分析上有何差異? (total 10%)
4. 茶葉的綠色、木瓜的黃色、洛神葵的紅色，主要分別由那些色素成分構成? 又，加工中如何維持這些色素的穩定性? (total 15%)
5. 請以分子生物學的方法技術，說明在發酵蔬果中對複雜微生物群相組成與變遷的研究。(25%)
6. 請以 Monod equation，說明利用微生物生產特定成份時的微生物生長模型。(25%)

試題隨卷繳回