

題號： 320

國立臺灣大學101學年度碩士班招生考試試題

科目：食品微生物學(A)

題號： 320

節次： 1

共 / 頁之第 / 頁

1. 請從防止微生物生長之觀點，簡要說明新鮮蔬菜及其加工製品保藏之原理與方法。(14%)
2. 請說明紅葡萄酒之製造流程及參與微生物之英文學名及作用。(12%)
3. 簡述Radappertization之定義並說明有哪些因素會影響照射對微生物之殺菌效果。(12%)
4. 簡述水分活性 (A_w) 之定義並說明 A_w 對食品中微生物生長之影響？(12%)
5. 請舉二例說明微生物發酵副產品或殘渣之利用。(25%)
6. 請說明 genomics, metabolomics, proteomics, 在食品微生物學上之應用。(25%)

試題隨卷繳回