

題號： 330

國立臺灣大學 105 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： 330

共 / 頁之第 / 頁

1. 請舉三種以上之案例，說明常造成蔬果加工品的致病微生物(food disease pathogens)有哪些？其生長特性？分別如何防止？(30%)
2. 請舉例說明乳酸菌在食品的用途及其原理。(20%)
3. 酵素性褐變與非酵素性褐變的差異為何？並請舉例說明。  
梅納反應與焦糖化反應的差異為何？並請繪出化學式，並舉例說明。(25 %)
4. 解釋名詞並請舉例說明 (total 25 %)
  - (1) Climacteric fruits
  - (2) Anthocyanidin and anthocyanin
  - (3) methoxylated polygalacturonic acids
  - (4) Isoelectric point
  - (5) Michaelis-Menten constant

試題隨卷繳回