

※ 注意：請於試卷內之「非選擇題作答區」依序作答，並應註明作答之大題及小題題號。

- 一、請說明由 *Clostridium botulinum* 所引起食品中毒之病原菌特性、食品種類與中毒徵狀為何？如何預防 (10%)
- 二、請以蜂蜜為例，說明為何其保存期較長且不容易受到病原菌的污染引起腐敗？(8%)
- 三、請說明使用脈衝電場技術 (Pulsed electric fields, PEF) 之殺菌原理。(8%)
- 四、請說明造成罐頭食品膨罐之微生物因素為何？(8%)
- 五、請解釋下列名詞與食品微生物學之關聯性。(16%)
 - (1) lager beer
 - (2) maceration
 - (3) pasteurization
 - (4) autoclaving
- 六、請解釋下列名詞，說明其與食品化學之關聯性。(每題 5 分，共 30%)
 - (1) Esterification degree of polygalacturonic acid
 - (2) Occurrence reaction stability of Amadori compound
 - (3) Anthocyanidins and anthocyanins
 - (4) Bovine spongiform encephalopathy (BSE)
 - (5) Formation of carboxymethyllysine,
 - (6) Surface hydrophobicity of casein micelle
- 七、請說明 rice, pectin, carrageenan, gelatin 的成膠機制 (gelation mechanism) 有何差異？(20%)

試題隨卷繳回