

1. 紅酒開瓶經過一段時間後出現酸味，其可能之原因為何？威士忌酒(Whiskey)則一般並不會發生此種情形，請說明其理由。(10%)
2. Yoghurt 產品中有內含 *Bifidobacteria* 者其意義為何？舉出兩個應用於食品中此類微生物菌株應具備有之特性，並寫出其代謝過程中所產生之主要有機酸。(10%)
3. 調味豆乾常有進行真空包裝者，請說明其理由。(8%)
4. 下列微生物除了可能引起食品腐敗外，從食品的觀點尚有哪些重要意義？(12%)
 - (A). *Aspergillus oryzae*
 - (B). *Lactobacillus bulgaricus*
 - (C). *Aspergillus flavus*
 - (D). *Saccharomyces cerevisiae*
 - (E). *Bacillus cereus*
 - (F). *Actinomucor taiwanesis*
 - (G). *Shigella dysenteriae*
 - (H). *Monascus pilosus*
5. 在克菲爾(Kefir)生產過程中，其主要微生物的菌相組成為何？以及克菲爾粒(Kefir grains)在此過程中所扮演的角色？(10分)
6. 請舉出三項食品益生菌的特性，並說明原因？(10分)
7. 請分別就水分及酸鹼度探討其對微生物生長的影響。並以細菌、酵母菌及黴菌為例。(10%)
8. 請說明食品熱殺菌過程中之 Z value 及 D value? 單位為何？(6%)
9. 請舉一合法之食品防腐劑，並加以說明。(6%)
10. 請說明脈衝式紫外光殺菌與一般連續式紫外光殺菌機制有何不同(8%)?
11. 利用微生物生產食品用酵素時，如何選擇合適的生產菌株？(8%)
12. 食品規範“HACCP”之全名為何？(2%)

試題隨卷繳回