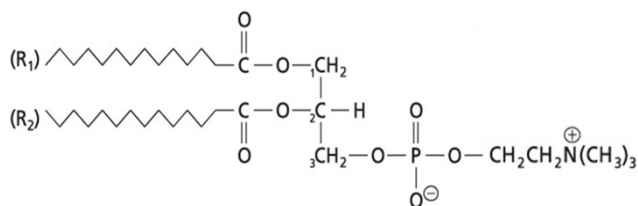


國立嘉義大學 113 學年度

食品科學系碩士班(保健食品組)招生考試試題

科目：生物化學與食品微生物（每題 20 分，共 100 分）

- 一、請說明「攔柵技術(Hurdle technology)」應用於控制食品中微生物的原理。
- 二、比較「同質乳酸發酵(Homolactic acid fermentation)」與「異質乳酸發酵(Heterolactic acid fermentation)」之差異。
- 三、試說明 Cori cycle (柯氏循環)與 Glucose-alanine cycle 之途徑、功能與重要性。
- 四、請標示下列分子之疏水性與親水性端，以及於細胞膜之排列方位。並說明此分子分別以 phospholipase A₁、A₂、C、D 作用後之產物。(R = acyl group)



五、解釋名詞

1. Mesophiles
2. Pasteurization
3. Ceramide
4. Catalytic triad