

中臺科技大學 100 學年度研究所碩士班考試入學試題卷

- 一、請說明食品保藏（防腐）的方法有那些？其原理或理論基礎為何？(10 分)
- 二、有關罐頭食品加工，請回答下列問題：罐頭密封前，為何要測定內容物的 pH 值？罐頭密封前，為何要進行脫氣處理？何謂 D value 與 Z value？(10 分)
- 三、請說明何謂危害分析重要管制點制度（Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP），並舉例說明 HACCP 制度在食品加工上如何應用。(10 分)
- 四、請說明「指標菌（indicator organisms; indicators）」及其偵測結果代表何種意義。(10 分)
- 五、乳酸發酵、酒精發酵與醋酸發酵為發酵食品之主要的發酵型式，請問三者有何差異？(10 分)
- 六、傾注法（倒皿法；pour-plating method）與塗抹法（spreading method）兩種方法是計數培養平板上所形成的菌落數以推知檢體之活的菌數，請簡述其操作要點與優缺點。(10 分)
- 七、請說明細菌之光能無機自養菌（photolithoautotroph）、光能有機異養菌（photoorganoheterotroph）、化學能無機自養菌（chemolithoautotroph）與化學能有機異養菌（chemoorganoheterotroph）等四種營養需求類型有何差異之處？(10 分)
- 八、試述有效降低水分活性的方法？(10 分)
- 九、油脂發生氧化的主要原因有那些？(10 分)
- 十、影響蛋白質溶解性的因素有那些？(10 分)