

靜宜大學 100 學年度碩士班暨碩士在職專班招生考試試題

學系：食品營養學系食品與生物技術組 科目：食品加工與食品微生物

- 一、請比較同質發酵乳酸菌 (homofermentative lactics)及異質發酵乳酸菌 (heterofermentative lactics)之發酵特性。(10%)
- 二、請說明微生物於食品中扮演之角色。(10%)
- 三、請說明食品衛生指標菌於食品品質及保存之重要性。(10%)
- 四、根據調查結果顯示，台灣市售咖啡豆中之赭毒素偏高，請說明咖啡豆中產生赭毒素的可能原因。(10%)
- 五、如果學校餐廳發生疑似食物中毒事件，(1) 請定義”食物中毒”(3%)；(2) 請設計實驗以檢驗引起中毒之食物來源。(7%)
- 六、利用微生物進行食品的發酵是食品加工重要的方法，請討論哪些因素常用來控制微生物的成長，進而調控食品的發酵加工？(15%)
- 七、噴霧乾燥是食品乾燥重要的方法，影響噴霧乾燥速率的可能因素有哪些？若有食品要進行乾燥，哪些食品你會利用噴霧乾燥來進行，為什麼？(15%)
- 八、若有一批牛肉欲送至冷凍庫貯藏，若該批包裝因運送過程不慎，造成包裝袋破裂而不察覺，該批牛肉依舊沒有更改包裝。請問該批牛肉在凍藏幾個月後，品質上可能出現哪些變化？(8%)
- 九、解釋名詞 (12%)
 - (1) cold sterilization
 - (2) rancidity of fat
 - (3) aseptic canning
 - (4) deteriorative factors