

題號： 330

國立臺灣大學 104 學年度碩士班招生考試試題

科目：食品化學與食品微生物學

節次： 1

題號： 330

共 | 頁之第 | 頁

1. 請說明高液壓、攔柵技術、照射，三種方法於控制食品中微生物之原理。(30%)
2. 請說明製麩的目的、方法、參與的微生物種類、生化反應及在食品의用途。
(20%)
3. 請從食品化學角度，舉例說明果汁發生沈澱的可能原因與降低沈澱的方法。
(20 %)
4. 解釋名詞並請舉例說明 (total 30 %)
 - (1) α -1,4- \rightarrow glucosylation
 - (2) lipid autoxidation
 - (3) pectin depolymerization using polygalacturonase
 - (4) chlorophyll decoloration
 - (5) Enzymatic browning
 - (6) Michaelis-Menten constant

試題隨卷繳回