

國立嘉義大學九十五學年度

食品科學系碩士班招生考試（食品科技組）試題

科目：食品微生物學

- 一、目前市面上紅麴酒系列產品非常暢銷，請詳細說明如何生產「紅麴色素」及「紅麴葡萄酒」。（20分）
- 二、目前坊間流行「GABA（ γ -amino butyric acid）茶」及「納豆（natto）」，請問如何以發酵方法來產製上述兩種產品？（20分）
- 三、全世界正面臨石油危機，產學各界正重新評估產製酒精之潛力，請詳細說明如何利用糖蜜來發酵生產酒精。（10分）
- 四、何謂 Infant botulism？Botulism 引起人類中毒的機制為何？（20分）
- 五、微生物學的觀念中，何謂 Diauxic growth？何謂 Synergistic growth？（10分）
- 六、乳酸發酵食品的生產中，常發生噬菌體的問題。請列出五個主要解決此問題的方法，並分別詳細說明之。（20分）