

國立嘉義大學九十三年年度 食品科學系碩士班招生考試試題

科目：食品微生物學

- 一、說明 Lactic antagonism 現象中，其抑制病原菌及腐敗菌生長的產物有那些？(20%)
- 二、詳細說明現代微生物學分類為何採用 rRNA analyses 研究原核生物族群間的親緣關係？(20%)
- 三、請說明：
 - 1.如何醱酵生產紅麴色素？
 - 2.紅麴菌所生產二級代謝產物中，那些具有生理活性物質？其功能為何？
 - 3.紅麴色素之安全性如何？ (20%)
- 四、請說明：
 - 1.何謂半乾性食品(IMF, Intermediate Moisture Food)？
 - 2.如何加工製造？
 - 3.有那些微生物之問題？ (20%)
- 五、解釋下列名詞：(20%)
 1. probiotics
 2. nisin & subtilin
 3. Koch's postulates
 4. Five kingdom system