

國立屏東科技大學 九十七 學年度 碩士班暨碩士在職專班招生考試
食品微生物

UNREGISTERED

一、試就下列各菌種在食品加工之功能作說明，並指出其作用原理：(40 分)

Created by Unregistered Version

1. *Saccharomyces cerevisiae*
2. *Lactobacillus bulgaricus*
3. *Acetobacter xylinum*
4. *Aspergillus niger*
5. *Rhizopus delemar*

二、試就紅、白葡萄酒之製造過程中，所採用之菌株，發酵方法及熟成之方式，分別加以說明之，並指出其不同點。(15 分)

UNREGISTERED

三、微生物來源相當多，試簡述其分離及純化時該注意的事項？並指出配製 Media 時，需注意那些事項？(15 分)

Created by Unregistered Version

四、工業生產菌株之生產力活性維持對業界是相當的重要，如在生產過程中發現生產菌株之生產力降低，試問如何提升或維持該菌株之原來生產力？(15 分)

五、目前紅麴相關產品充斥整個市場，一般所採用的紅麴菌種有那些（寫出其菌名稱）？並指出紅麴之代謝產物及其相關成分之作用？(15 分)

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version