

甄試類別【代碼】：速食麵研發【N6601】

專業科目 1：食品加工與食品微生物

*入場通知書編號：_____

注意：①作答前先檢查答案卷，測驗入場通知書編號、座位標籤、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卷作答者，不予計分。
②本試卷為一張單面，非選擇題共 4 大題，每題各 25 分，共 100 分。
③非選擇題限以藍、黑色鋼筆或原子筆於答案卷上採橫式作答，並請依標題指示之題號於各題指定作答區內作答。
④請勿於答案卷書寫應考人姓名、入場通知書編號或與答案無關之任何文字或符號。
⑤本項測驗僅得使用簡易型電子計算器（不具任何財務函數、工程函數、儲存程式、文數字編輯、內建程式、外接插卡、攝（錄）影音、資料傳輸、通訊或類似功能），且不得發出聲響。應考人如有下列情事扣該節成績 10 分，如再犯者該節不予計分。1.電子計算器發出聲響，經制止仍執意續犯者。2.將不符規定之電子計算器置於桌面或使用，經制止仍執意續犯者。
⑥答案卷務必繳回，未繳回者該節以零分計算。

第一題：

蜜餞是我國傳統特產食品之一，請回答下列問題：【25 分】

- (一) 請分別說明蜜餞加工的原理以及如何防止因糖漬引起的品質劣化。
- (二) 低糖蜜餞與一般蜜餞製法上的差異為何？請簡述之。

第二題：

請分別說明食品的內在因子(Intrinsic factors)和外因子(extrinsic factors)如何影響微生物在食品中的生長。【25 分】

第三題：

電磁波技術可利用在食品的保存與加熱，請比較微波加熱(Microwave heating)、介電加熱(Dielectric heating)、電阻加熱(Ohmic heating)及紅外線加熱(Infrared heating)的原理與應用。【25 分】

第四題：

請簡述下列微生物的形態特徵及其在食品上的重要性：

- (一) 單核增生李斯特菌(*Listeria monocytogenes*)【5 分】
- (二) 保加利亞乳酸桿菌(*Lactobacillus plantarum*)【5 分】
- (三) 大腸桿菌(*Escherichia coli*)【5 分】
- (四) 啤酒酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)【5 分】
- (五) 洛克福耳青黴菌(*Penicillium roqueforti*)【5 分】