

國立澎湖科技大學
海洋創意產業研究所（加工技術產業組）
九十五年年度研究所入學考試試題

科目：食品科學

1. 何謂抗氧化劑？請任舉三例，並解釋說明其抗氧化的原理和反應機制。(13%)
2. 請解釋說明魚肉灌一氧化碳(CO)可增加肉色的原理。並另舉一種保色劑，說明其應用性與保色原理。(25%)
3. 請列舉三種食品酵素說明其功能與應用。(12%)
4. 比較原核細胞與真核細胞結構上之異同(10%)
5. 比較革蘭氏陽性菌與革蘭氏陰性菌細胞壁結構上之異同(10%)
6. 說明影響微生物生長的物理及化學因子(10%)
7. 舉出三種控制微生物生長的方法，並說明其原理(10%)
8. 寫出台灣常見的食品中毒菌，並說明其特性及預防方法(10%)