

108年專門職業及技術人員高等考試建築師、
25類科技師（含第二次食品技師）考試暨
普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02050

全一頁

等 別：高等考試

類 科：食品技師

科 目：食品微生物學

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、關於亞洲國家的傳統發酵食物，如臺灣的紅麴、日本的納豆及印尼的天貝，皆具有不同的保健功效。請比較這三種傳統發酵食品的製作及食用方法、發酵菌種及其特殊的保健功效。(30 分)

二、試比較同型發酵與異型發酵之作用，並舉出實例。(25 分)

三、關於細菌細胞壁的脂多醣體 lipopolysaccharide (LPS)：何謂脂多醣體？其於格蘭氏染色法中所扮演的角色為何？並敘述格蘭氏染色過程、機制與關鍵步驟。另外，LPS 與食物中毒的關係為何？又與細菌分類之相關性為何？(25 分)

四、試比較 sterilization、commercial sterilization 及 pasteurization 的加熱條件、目的及如何應用各方法於食品工廠的生產與品管。(20 分)