

類 科：農產加工、食品衛生檢驗

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。

一、請詳細說明細菌進行批式培養時之四個生長時期。(10 分)

二、請就原料、發酵微生物與產物之變化，說明德式酸菜 (Sauerkraut) 之發酵製程。(10 分)

三、請就下列抑制微生物生長之方法，說明其抑制機轉。(每小題 8 分，共 40 分)

(一)滲透壓

(二)有機酸

(三)商業滅菌法

(四)氯

(五)抗生素

四、(一)請說明食品產生腐敗與微生物數量之關係。(10 分)

(二)請說明造成肉品腐敗之內、外在因素。(10 分)

五、請說明 ATP 光度測定法 (ATP photometry) 之原理、分析流程及其可能產生之問題。(20 分)