

代號：34960
37160
頁次：1-1

109年公務人員高等考試三級考試試題

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。

(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、請就操作環境、培養基配置、微生物計數及結果判定等面向，說明微生物檢驗實驗室對微生物檢驗的品質保證方式。(20分)
- 二、請說明釀造醬油(soy sauce)的製造流程及其衛生管理，並指出製程中三種主要之微生物與其在製程中之主要角色。(20分)
- 三、降低pH值可增加弱有機酸(例如醋酸)對細菌的影響，請說明降低pH值對細菌生長曲線的影響，並請敘述弱有機酸進入細菌細胞，造成細菌失活之機制為何？(20分)
- 四、請說明免疫層析法(immuno-chromatographic method)之原理，並分析此技術如何應用於食品中微生物之檢驗。(20分)
- 五、下列不同形式的樣品欲執行食品(包裝飲用水或盛裝飲用水)中大腸桿菌群(coliform)之檢驗時，請說明其取樣與前處理步驟。(每小題5分，共20分)
 - (一)-20°C冷凍之魚片
 - (二)鮮奶油蛋糕
 - (三)刀具與砧板表面
 - (四)包裝飲用水