

113年專門職業及技術人員高等考試大地工程技師考試
分階段考試（第一階段考試）、驗船師、第一次食品技師考試、
高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、專責
報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試試題

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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、在食品微生物衛生標準規定中，若需檢驗疑似沙門氏桿菌污染，請說明其檢驗方法與限量標準，及其常見之發生原因。(20 分)
- 二、魚類醱酵製品中所產生的香味與風味成分來源為何？為何去鰓與內臟後較不容易產生微生物性腐敗？(20 分)
- 三、何謂食物媒介性中毒 (foodborne intoxications)？請列舉一種引起媒介性中毒之細菌 (學名)，並說明其菌種特性、致病因子以及發病症狀。(20 分)
- 四、請試述下列名詞之意涵：(每小題 5 分，共 20 分)
 - (一)活性包裝 (active packaging)
 - (二)次級代謝物 (secondary metabolites)
 - (三)藻類毒素 (algal toxin)
 - (四)益菌生 (prebiotics)
- 五、請說明苯甲酸主要用於抑制何種類型微生物及其抑制微生物之機制，以及質子移動力 (proton motive force) 與該機制之關聯為何？(20 分)