

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品微生物學概要

考試時間：1 小時 30 分

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、試述微生物對人類生活的意義。(20 分)

二、請回答下列微生物檢驗之相關問題：(每小題 10 分，共 20 分)

(一)如要檢驗油脂含量多、不易均散及易起泡之食品生菌數時，一般在檢液製備上如何處理，才能製備稀釋 10 倍之被檢液？

(二)在檢測大腸桿菌時，培養基上加膽鹽 (bile salt) 之目的為何？

三、試述牛乳中微生物性腐敗的基準及指標為何？(10 分)

四、試述微生物性食品媒介疾病的類型。(10 分)

五、如食品被微生物感染，試說明感染之細菌、酵母菌及黴菌對食品中營養素之利用情形為何？(20 分)

六、試依乳酸菌利用葡萄糖產生代謝物之不同，說明乳酸菌之分類及其利用糖類發酵產生代謝物之情形。(20 分)