

106年專門職業及技術人員高等考試
建築師、技師、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、請試述 ATP 測定法計算菌數之優缺點，並另外說明四種計算食品中菌數的方法。(25 分)

二、2017 年諾貝爾化學獎得獎主題是低溫電子顯微鏡於微生物的研究。請敘述電子顯微鏡的分類及成像原理，並舉例說明電子顯微鏡術如何應用在食品微生物？(25 分)

三、近來國際傳出多起因吃沙拉、即食肉品、哈密瓜等，感染「李斯特菌」，嚴重時恐引發敗血症或腦膜炎致死。衛生福利部預告，民國 107 年元旦起將「李斯特菌症」列為第四類法定傳染病，須在七十二小時內通報。請問：何謂 listeriosis？其菌種特性為何？並敘述其傳染途徑、治療及預防方法等。(25 分)

四、屏東縣現種植三萬多株可可樹，可可加工業者正努力透過農業轉型，大量鼓勵農民栽種可可樹，以取代目前檳榔產業。而可可果實中的可可豆是巧克力的製造原料，請詳述可可豆發酵過程及巧克力製造方法，並說明巧克力對人體健康的功效與營養價值。(25 分)