

105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、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

代號：10140 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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、何謂 probiotics？主要有那幾屬菌？其增進人體健康之功效為何？（15 分）

二、何謂 fermentation？試舉出三種發酵食品及三種非食用發酵產品。（15 分）

三、何謂細菌之醣膠層（glycocalyx）？分成那二種及其功能為何？（15 分）

四、試述評估三種食品中天然抗菌物質之抗菌性評估方法。（15 分）

五、請詳述測定食品中總菌數的二種基本方法：平板計數法（plate count），最大可能菌數法（Most probable number, MPN）。（20 分）

六、請試述下列名詞之意涵：（每小題 5 分，共 20 分）

(一)preservatives

(二)lipopolysaccharide

(三)mycotoxin

(四)bacterial soft rod