

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。

- 一、請各寫出一個微生物的屬名，說明下列各名詞的意義及對食品的影響：
(每小題 5 分，共 20 分)
 - (一)Lactic acid bacteria
 - (二)Proteolytic bacteria
 - (三)Psychrotrophic bacteria
 - (四)Enteric pathogens
- 二、食品中微生物之間有加乘生長（或稱互助共生）（synergistic growth）與後繼共生（metabiotic growth）的現象，請舉例說明之。（20 分）
- 三、請分別說明熱失活（thermal inactivation）與冷失活（cold inactivation）抑制微生物生長的機制。（20 分）
- 四、醬油的製造包含前段與後段發酵，請說明參與各階段發酵的微生物名稱、主要生化反應及其代謝產物對醬油品質的影響。（20 分）
- 五、請分別說明由操作檯表面與冷凍熱狗二種檢體進行生菌數（aerobic plate count）檢測的前處理步驟與操作流程。（20 分）