

115年公務人員高等考試三級考試試題

類 科：食品衛生檢驗
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、請說明如何應用噬菌體(bacteriophage)鑑定微生物？利用噬菌體偵測微生物的優點。(25 分)
- 二、請分別說明「增殖培養(enrichment culture)」應用於菌種馴化或微生物檢測的目的；另說明食物樣品檢測特定菌種時，使用「增殖培養檢測」的步驟。(25 分)
- 三、微生物食物中毒(Food Poisoning)的原因可分為三大類，請說明之。近年來多起食物中毒案件源自傳統市場販售之三明治或春捲，請推測此類食品引起食物腐敗或食物中毒的原因。(25 分)
- 四、食品業者製作優酪乳時，常使用保加利亞乳酸菌(*Lactobacillus bulgaricus*)與嗜熱鏈球菌(*Streptococcus thermophilus*)共同發酵，請說明使用此混合菌株製作優酪乳的優點。衛生福利部自 107 年 7 月 1 日起，禁止糞腸球菌(*Enterococcus faecalis*)和屎腸球菌(*Enterococcus faecium*)作為發酵菌種的原因。(25 分)