

類 科：農產加工、食品衛生檢驗、水產利用

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、腸球菌 (Enterococci) 做為糞便污染指標菌比大腸桿菌群為佳的理由有那些？ (10 分)
- 二、請寫出四種能在冰箱中 (5°C) 生長之食品病原菌之學名，並分別敘述各菌之格蘭氏染色 (Gram stain) 之結果、氧氣喜好、菌體形狀及產孢與否。 (20 分)
- 三、試述 IMViC 試驗的原理。 (20 分)
- 四、試述在食品中使用化學防腐劑之目的及化學防腐劑的作用機制。 (20 分)
- 五、解釋冷凍對於食品中微生物的影響。 (20 分)
- 六、進行食品中總菌數測定時，通常須將食品樣品均質化處理，鐵胃 (Stomacher) 較高速攪碎機 (blender) 具有那些優點？ (10 分)