

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品微生物學概要

考試時間：1小時30分

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、以下為微生物與食品相關問題：

(一)真菌包括黴菌與酵母菌，敘述真菌在食品上的角色。(10分)

(二)請針對生長溫度、pH 範圍及水活性等三方面，比較細菌與真菌生長特性之差異。(10分)

二、以下為發酵食品之相關問題：

(一)敘述以米飯為原料釀製食用醋的原理。(10分)

(二)以米為原料釀製米酒，以及以紅葡萄為原料釀製紅葡萄酒，二者在原料處理上有什么差異？(10分)

三、以傳統平板計數法分析食品總菌數較耗時，無法快速得知結果。請寫出二種不同原理之分析食品總菌數的快速分析方法，並分別敘述其分析原理。(20分)

四、請敘述冰箱保存的豬絞肉之主要腐敗菌是細菌？還是黴菌？並請解釋其原因。(10分)

五、雞蛋經表面清洗處理，可得選洗蛋。請比較在室溫貯存時，選洗蛋及未經清洗的雞蛋，何者保存期限較長？其原因為何？(10分)

六、下列為利用加熱殺菌保存食品相關問題：

(一)請解釋「D value」及「Z value」。(10分)

(二)敘述食品水活性(Aw)及酸鹼值(pH)對其殺菌效果之影響。(10分)