

臺灣菸酒股份有限公司 99 年第 2 次從業人員（相當評價職位人員）甄試試題
甄選職等／類別【代碼】：第 2 職等人員／製酒技術員【82403】
專業科目 3：食品微生物 *請填寫入場通知書編號：_____

注意：①作答前須檢查答案卡、入場通知書編號、桌角號碼、應試類別是否相符，如有不同應立即請監試人員處理，否則不予計分。
②本試卷為一張單面共 40 題，每題 2.5 分，限用 2B 鉛筆在「答案卡」上作答，請選出最適當答案，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。
③本項測驗不得使用電子計算機。
④答案卡務必繳回，違反者該科成績以零分計算。

【3】1.食品添加有機酸可抑制微生物生長，達到保存的效果，其作用原理為改變下列何者？

- ①滲透壓 ②水分 ③ pH 值 ④氧化還原電位

【1】2.下列何種微生物是釀造豆麥醬油的主要菌種？

- ① *Aspergillus oryzae* ② *Aspergillus flavus* ③ *Mucor rouxii* ④ *Saccharomyces cerevisiae*

【3】3.巴斯德殺菌法（Pasteurization）主要應用於下列何種食品的殺菌？

- ①穀類食品 ②肉製品 ③乳製品 ④水產品

【4】4.下列何者是常用於食品工廠空氣與設備表面之殺菌處理的方法？

- ①酒精 ②氯液 ③滅菌釜 ④紫外線

【4】5.近年來國內所發生的細菌性食品中毒事件中，下列何者占第一位？

- ①仙人掌桿菌 ②沙門氏菌 ③金黃色葡萄球菌 ④腸炎弧菌

【1】6.下列何者為食品衛生常用的指標菌？

- ①大腸桿菌 ②沙門氏菌 ③仙人掌桿菌 ④腸炎弧菌

【2】7.下列那一種食品病原菌會產生神經性毒素？

- ①大腸桿菌 ②肉毒桿菌 ③沙門氏菌 ④仙人掌桿菌

【3】8.常附著於新鮮雞蛋外殼的食品中毒菌為？

- ①肉毒桿菌 ②乳酸桿菌 ③沙門氏菌 ④腸炎弧菌

【2】9.下列何種酵母菌較適合用於葡萄酒釀造？

- ① *Saccharomyces cerevisiae* ② *Saccharomyces ellipsoideus*
③ *Saccharomyces rouxii* ④ *Candida utilis*

【3】10.進行乳酸菌培養時，通常使用下列何種培養基？

- ① LM 培養基 ② PDA 培養基 ③ MRS 培養基 ④ YM 培養基

【3】11.黃麴毒素（Aflatoxin）對於人體內產生最顯著毒害之器官為下列何者？

- ①大腦 ②心臟 ③肝臟 ④腎臟

【3】12.對於乳酸菌特性之敘述，下列何者正確？

- ①格蘭氏陰性菌 ②可進行有性生殖
③可發酵葡萄糖產生乳酸 ④屬於一般營養需求菌

【2】13.進行食品微生物檢驗時，若檢體的油脂含量較高、不易均質或容易起泡時，可加入下列何種物質改善？

- ① 1% NaCl ② 1% Tween80 ③ 1% EDTA ④ 1% HCl

【1】14.檢測大腸桿菌時，經常使用伊紅甲烯藍瓊脂（EMB Agar）做為鑑別培養基，其培養基成分含有甲烯藍可用於抑制下列何種細菌？

- ①格蘭氏陽性菌 ②格蘭氏陰性菌 ③乳酸發酵菌 ④大腸桿菌

【4】15.下列何種食品病原菌，可在冷藏食品中生長？

- ① *Clostridium perfringens* ② *Bacillus cereus*
③ *Staphylococcus aureus* ④ *Listeria monocytogenes*

【3】16.利用顯微鏡測定微生物大小時，若接目測微計 20 小格 = 接物測微計 4 小格（已知接物測微計 1 小格 = 10 μm ），則接目測微計 1 小格相當於：

- ① 1.0 μm ② 1.5 μm ③ 2.0 μm ④ 2.5 μm

【2】17.微生物進行醣解作用（Glycolysis）的主要產物是下列何者？

- ①二氧化碳 ②丙酮酸 ③草醋酸 ④檸檬酸

【3】18.大多數酵母菌所能耐受的最低之水活性（Aw）為：

- ① 0.94 ② 0.90 ③ 0.88 ④ 0.80

【4】19.所謂 C.A.S.優良冷凍食品，應置於幾度 C 以下的冷凍櫃內販賣？

- ① 0°C ② -5°C ③ -10°C ④ -18°C

【4】20.欲配製培養微生物的培養基時，殺菌釜高溫高壓蒸氣滅菌（autoclaving）的條件為：

- ① 110°C，15 秒 ② 110°C，15 分鐘 ③ 121°C，15 秒 ④ 121°C，15 分鐘

【2】21.肉品加工時，經常會添加亞硝酸鹽作為保色劑，是因為添加後會產生下列何種產物？

- ① NO — 氧合肌紅素 ② NO — 肌紅素 ③ NO₂ — 氧合肌紅素 ④ NO₂ — 肌紅素

【2】22.將食品乾燥而延長食品的保存期限，所應用的原理是：

- ①乾燥過程可將微生物殺死
②將水分降低至微生物繁殖所必須之含量以下，而抑制微生物的生長
③乾燥後食品中之蛋白質變性，而無法被微生物生長利用
④乾燥後食品中之組織結構發生改變，微生物因為失去保護屏障而死亡

【2】23.有關醋與酒的釀造菌種性質，何者正確？

- ①兩者均好氧 ②醋釀造菌種好氧；酒釀造菌種厭氧
③醋釀造菌種厭氧；酒釀造菌種好氧 ④兩者均厭氧

【3】24.酸性與低酸性罐頭食品以 pH4.6 為界限，主要是此 pH 值是何種微生物產毒的界限？

- ①腸病毒 ②黃麴黴菌 ③肉毒桿菌 ④腸炎弧菌

【4】25.椰果是一種微生物發酵產品，其生產菌株為下列何者？

- ① *Saccharomyces cerevisiae* ② *Aspergillus flavus*
③ *Lactobacillus aceti* ④ *Acetobacter xylinum*

【2】26.豆腐乳的製造是利用米麴或豆麴使之熟成，其主要是因為米麴或豆麴中哪種酵素的作用？

- ①澱粉分解酵素 ②蛋白質分解酵素 ③脂肪分解酵素 ④纖維分解酵素

【1】27.魚肉蛋白質中，下列何種胺基酸被細菌分解後，會產生有臭物質？

- ①色胺酸 ②組胺酸 ③酪胺酸 ④脯胺酸

【2】28.市售養樂多類的乳酸飲料是：

- ①含活性酵母菌 ②含活性乳酸菌 ③不含微生物 ④含酵母菌以及乳酸菌

【3】29.牛乳中主要的蛋白質為：

- ①凝膠蛋白 ②肌動蛋白 ③酪蛋白 ④脂蛋白

【2】30.雞蛋蛋白中含有溶菌酵素（lysozyme）可破壞細菌的：

- ①細胞膜 ②細胞壁 ③細胞核 ④細胞質

【2】31.紅茶（black tea）是：

- ①氧化酵素完全作用之半發酵茶 ②氧化酵素完全作用之全發酵茶
③氧化酵素不完全作用之半發酵茶 ④氧化酵素不完全作用之全發酵茶

【4】32.下列發酵製品，主要單用細菌為發酵菌者為：

- ①葡萄酒 ②啤酒 ③豆腐乳 ④納豆

【1】33.下列乳酸菌何者屬於異質乳酸發酵型者？

- ① *Leuconostoc mesenteroides* ② *Streptococcus lactis*
③ *Lactobacillus bulgaricus* ④ *Pediococcus cerevisiae*

【2】34.下列酒品中，何者屬於穀類蒸餾酒？

- ①啤酒 ②威士忌 ③白蘭地 ④清酒

【2】35.下列何者為再製酒？

- ①花雕酒 ②參茸酒 ③紅露酒 ④紹興酒

【2】36.下列何種菌屬常用於釀製紅露酒或紅豆腐乳？

- ①麴菌屬(*Aspergillus*) ②紅麴菌屬(*Monascus*) ③根黴菌屬(*Rhizopus*) ④毛黴屬(*Mucor*)

【1】37.下列何者為食品微生物的快速檢驗法？

- ①聚合酶連鎖反應法 ②ATP 測定法 ③電阻抗法 ④混濁度測定法

【4】38.下列哪一項是 Coliform group 的特徵？

- ①G (+) ②lactose (-) ③產孢菌 ④兼性厭氣菌

【3】39.澱粉類食品（如米飯、馬鈴薯等），當儲存不當時，容易被下列何種細菌滋生而造成食物中毒？

- ①肉毒桿菌 ②沙門氏菌 ③仙人掌桿菌 ④大腸桿菌

【2】40.下列何種微生物對澱粉不具有分解作用？

- ①細菌 ②酵母菌 ③黴菌 ④糖化菌