

台灣糖業股份有限公司 96 年新進人員甄選試題

甄選類組：化學暨食品科學 (33120)

科目：食品微生物學

\*請填寫入場通知書編號：\_\_\_\_\_

- 注意：①本試卷為一張單面，共有四大題之申論題或計算題，每大題各占二十五分。  
②限以藍、黑色鋼筆或原子筆於答案卷上採橫式作答，並請從答案卷內第一頁開始書寫，違反者該科酌予扣分。不必抄題但須標示題號。  
③應考人得自備僅具數字鍵 0~9 及  $+$   $-$   $\times$   $\div$   $\sqrt{\quad}$   $\%$   $M$  功能之簡易型計算機應試。  
④本試卷務必與答案卷一併繳回，否則該科以零分計算。

**題目一：**食品工廠對食品有進行(A)Commercial sterilization，(B) Pasteurization 之加熱處理者，請分別加以說明比較。

**題目二：**說明(A)乾酪(cheese)發酵時凝乳塊(curd)出現之原理及，(B)酸乳酪(yoghurt)製備時參與發酵之兩種主要微生物之學名及其彼此間互利影響之原因。

**題目三：**請就(A)Bacterial food intoxication 與，(B) Bacterial food infection 加以說明並分別各舉兩例。

**題目四：**醬油釀造時有那幾類微生物參與？分別說明其作用或扮演之角色。