

類 科：農產加工、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。

- 一、細菌類型之菌株，依革蘭氏染色結果，為何有陽性 G (+)與陰性 G (-)之差異，其原因為何？並指出代表菌株及此染色技術在食品加工上之意義為何？(15分)
- 二、在食品工業上，會使用黴菌、酵母菌及細菌當發酵之生產菌醃，試述其使用之菌株，在食品工業上有何要求？請分述之。(15分)
- 三、過去在真空包裝食品中，尤其是豆乾類之真空包裝品添加了防腐劑，尚造成食物中毒事件發生，其原因為何？與食物相關性又為何？如何防止？(20分)
- 四、試述在食品工廠中，篩選抑制微生物污染之抑菌物質(消毒劑或防腐劑)之方法有那些？請寫出2種篩選之方法，可用圖示。(20分)
- 五、試述 *Rhizopus* 與 *Mucor* 屬菌株在結構上之異同，並舉出各屬一株菌株在食品加工上之應用，以及其用來製造食品之原理。(20分)
- 六、請敘述大腸桿菌 (*Escherichia coli*) 對於 EIMViC 試驗方法產生反應之原理。(10分)