

類 科：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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、某企業擬使用白米及葡萄汁為原料以發酵方法製造「食用醋 (Vinegar)」，請說明兩者之製程，須包含所需使用之微生物種類及各微生物的功能。(20分)
- 二、造成魚類腐敗的微生物有那些？這些微生物的來源為何？所產生的腐敗物質或現象有那些？(20分)
- 三、何謂「人畜共通疾病 (Zoonosis)」？請以「牛結核病 (Bovine tuberculosis)」為例說明其傳染的方式及預防方法。(20分)
- 四、使用化學藥劑、採用高溫加熱處理、利用降低溫度儲存均可減少或抑制食品中的微生物，請說明這三種處理方法對於微生物的作用機制 (Mechanism of action)。(20分)
- 五、請說明「混濁度測定法 (Turbidity measurement method)」用於檢測樣品中微生物數量的原理、操作方法、優點及限制。(20分)