

等 級：薦任

類科(別)：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、(一)請說明何謂同質發酵與異質發酵？(10分)

(二)請以圖示說明厭氧罐(Gas Pak)之基本運作原理。(10分)

二、請寫出 *Staphylococcus aureus* 引發食物中毒之途徑、症狀及其預防方法。(15分)

三、(一)請詳細說明何謂毒素型與感染型食品中毒？(10分)

(二)當攝入上述兩類食品中毒之食物後，分別說明中毒病徵之細胞生理機制。(10分)

四、(一)請說明冷凍對微生物之影響。(15分)

(二)何謂調氣保存法(Controlled Atmosphere Preservation)？與普通冷藏儲存法比較，其優點為何？(10分)

五、解釋名詞：(每小題5分，共20分)

(一)Log or exponential phase

(二)Exoenzymes

(三)*Listeria monocytogens*

(四)*Clostridium perfringens*