

105年專門職業及技術人員高等考試大地工程技師考試
分階段考試、驗船師、第一次食品技師考試、高等暨
普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、專責報關
人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試試題

代號：10140 全一頁

等 別：高等考試

類 科：食品技師

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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、何謂 probiotics？主要有那幾屬菌？其增進人體健康之功效為何？(15分)
- 二、何謂 fermentation？試舉出三種發酵食品及三種非食用發酵產品。(15分)
- 三、何謂細菌之醣膠層 (glycocalyx)？分成那二種及其功能為何？(15分)
- 四、試述評估三種食品中天然抗菌物質之抗菌性評估方法。(15分)
- 五、請詳述測定食品中總菌數的二種基本方法：平板計數法 (plate count)，最大可能菌數法 (Most probable number, MPN)。(20分)
- 六、請試述下列名詞之意涵：(每小題5分，共20分)
 - (一)preservatives
 - (二)lipopolysaccharide
 - (三)mycotoxin
 - (四)bacterial soft rod