

107年專門職業及技術人員高等考試
建築師、技師、第二次食品技師考試暨
普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請分別說明在動物、禽類及海鮮類食品中，其主要污染微生物存在於何部位以及該等微生物之種類為何？(20分)
- 二、試述 pH 值對下述防腐劑：苯甲酸、己二烯酸、亞硫酸及丙酸在食品中抑菌作用之影響。(20分)
- 三、試述如何進行食品中總好氧菌與總厭氧菌數之測定？(20分)
- 四、試述食品生物技術之定義及其在確保食品品質、衛生安全與延長儲存期限之應用。(20分)
- 五、請試述下列名詞之意涵：D value、z value、F value 及 12-D concept。(20分)