

類 科：食品衛生檢驗
科 目：食品微生物學概要
考試時間：1 小時 30 分

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、請舉例及說明微生物的初級代謝物（primary metabolites）及次級代謝物（secondary metabolites）。（20 分）

二、請說明常見於下列三種食品中重要的污染菌，請分別說明其生長特性、致病性及預防方法。（每小題 7 分，共 21 分）

(一)雞蛋

(二)生菜沙拉

(三)海產品

三、以食用菇菌種為原料的「健康食品」，主要利用液態發酵及固態發酵方法產製，請說明此兩種發酵方法的特性、操作條件、優缺點及主要產品型態。（25 分）

四、請分別說明細菌及黴菌生長測定法及其表示的方法有那些？（24 分）

五、請說明下列發酵製品的製造過程及列出主要菌醃。（每小題 5 分，共 10 分）

(一)食用米醋

(二)豆腐乳