

等 別：四等考試

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。

- 一、何謂最佔優勢族群 (predominant flora)？其與食品腐敗可能之關係為何？請說明生乳置於室溫下最佔優勢族群變化之情形與原因。(18分)
- 二、請寫出與味噌釀造相關之三類微生物名稱及其所扮演之角色或作用。(20分)
- 三、一品管人員取 10 mL 牛乳樣品添加 190 mL 無菌水後，連續作 3 次 10 倍稀釋，從各稀釋液中取 1 mL 進行平板培養後，測得培養皿上長出之菌落數分別為 450、55 及 5，請問牛乳中所含之菌數為何？(10分)
- 四、請說明在食品系統中添加某一種防腐劑時，因劑量不同對食品中微生物可能呈現之三種不同抗菌情形。(12分)
- 五、請比較及說明(一)細菌性感染型與(二)毒素型食物中毒並各舉兩例。(20分)
- 六、請說明(一)益生菌 (probiotics) 與(二)益生質 (prebiotics) 並請各舉兩例。(20分)