

100年專門職業及技術人員高等考試引水人、驗船師、第1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、特種考試中醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術人員考試試題

代號：10150 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。

- 一、請說明污染食品之微生物的主要來源。(20分)
- 二、食物的 pH 如何影響微生物細胞？並說明有機酸影響微生物細胞活性的機制。(20分)
- 三、分別簡述傾注平板法 (pour plate method) 與塗佈平板法 (spread plate method) 的步驟，並比較兩種方法的差異性。(20分)
- 四、造成罐頭食品腐敗的主要原因為何？並說明平酸腐敗 (flat sour spoilage) 的成因、原因菌及對食品品質的影響。(20分)
- 五、何謂食品安全指標菌 (food safety indicator bacteria)？而大腸桿菌群 (coliforms) 亦為重要的指標菌之一，簡要說明其特性 (例如：革蘭氏染色、外型、代謝等) 及包含那些菌株。(20分)