

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、請說明食品的外在因子如何影響微生物在食品中的生長。(20分)
- 二、食品中大多含有微生物，試列舉食品中微生物的主要來源。(10分)
- 三、使用輻射殺死食品中的微生物時，須考慮那些因素以確保輻射的殺菌效果？並加以簡要說明。(20分)
- 四、請說明在食品中使用化學防腐劑之目的及理想化學防腐劑應具備之條件。(20分)
- 五、請簡述測定食品中總菌數的四種基本方法。(20分)
- 六、嗜冷菌(psychrophile)及嗜熱菌(thermophile)對溫度之耐性與其細胞膜之何種組成有關？請詳細說明之。(10分)