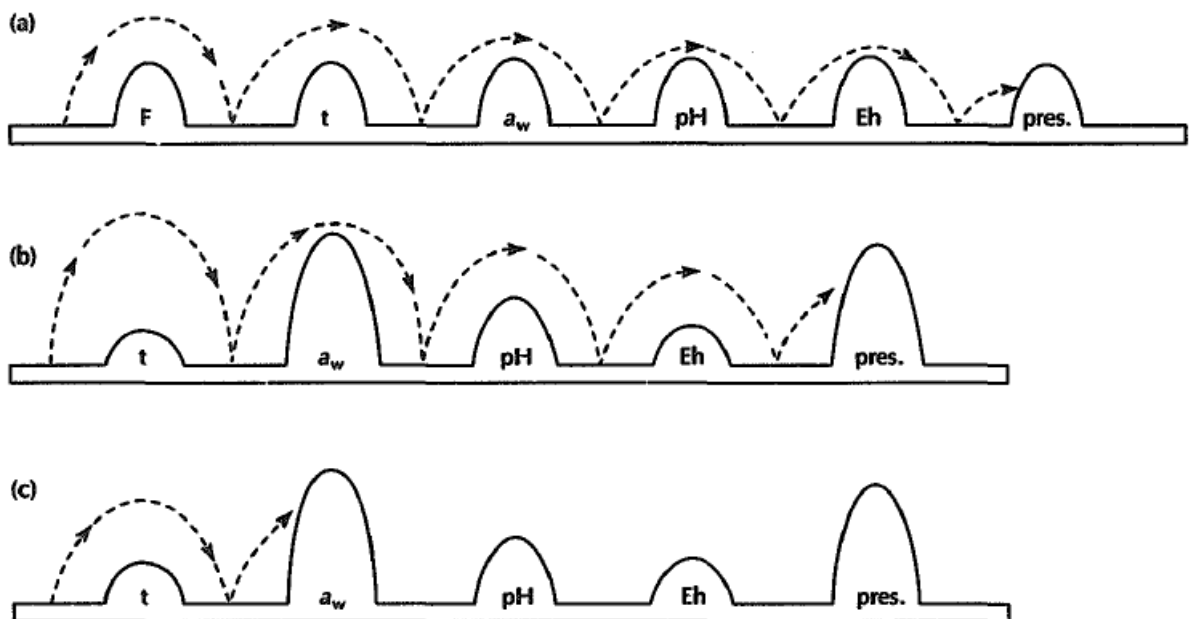


等 別：三等考試
類 科：食品衛生檢驗
科 目：食品微生物學
考試時間：2小時

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、請申述「指標微生物」(Indicator organism)在食品微生物學上之重要意義？舉出三個作為「指標微生物」應具有的條件。(20分)
- 二、在腐爛的水果中，請用食品微生物的觀點，說明細菌、酵母菌與黴菌在水果腐敗中扮演的角色與感染順序，以及如何增加水果的保存期限。(20分)
- 三、請說明：同型乳酸發酵、異型乳酸發酵、感染型食物中毒及毒素型食物中毒。(20分)
- 四、肉品的腐敗，為何病原菌會讓紅肉變綠，請說明其機制？那些腐敗菌具有這樣的功能？(20分)
- 五、請說明下面圖示中所使用來延長食品保存的技術為何？並解釋其施作原理。(20分)



(Note: t: temperature; a_w: water activity; pres.: pressure)