

1. 比較說明下列術語(12%): (1). Antibiotics vs. Probiotics (2) Radicidation vs Radurization (3) a two-class sampling plan vs. a three-class sampling plan
2. 解釋(1) Intermediate-moisture foods (IMFs) (4%) (2) 說明 IMFs 如何製造及在室溫下防止細菌、黴菌生長之方法(6%)。
3. 食品經微生物發酵後可能之優點有哪些？請舉出 5 個並簡單說明。(10%)
4. 解釋下列術語(8%): (1) hazards, (2) risks, (3) critical control points, (4) control limits.
5. 請說明紅葡萄酒之製造流程(6%)及參與微生物之學名及作用(4%)。
6. 就(1)菌體之形狀，(2) 菌體之生長階段，(3) 菌體在格蘭氏染色時之反應及(4) 細胞膜不飽和脂肪酸含量之立場，比較討論細菌對低溫之忍受性。(8%)
7. 何謂製麴 (koji making)？其作用或目的為何？寫出一種常用來製麴之微生物學名(屬名與種名)。(8%)
8. 何謂 Pasteurization？寫出三種常用來配合 Pasteurization 進行食品品質保存之措施。(10%)
9. 說明罐頭食品出現 Sulfide stinker 現象之情形及原因並寫出與其相關微生物之名稱(學名)。(8%)
10. 解釋下列名詞(8%): (1) Prebiotics, (2) Bacterial food intoxication.
11. 說明 Yoghurt 釀造時其 starters 間發生 symbiosis 之情形與原因。(8%)