

1. 從加工食品中分離病原菌一般常比從食品中毒患者之檢體分離時困難，其原因為何？請擬出從加工食品分離食源病原菌時，你可能採行之步驟並簡述其理由。(12%)
2. 寫出下列特性敘述相關之微生物名稱(屬名與種名)。(16%)
 - (1). 常用來作為設計低酸性食品罐頭熱處理之目標微生物(Target organism)。
 - (2). 一種真菌常用於麵包之製造。
 - (3). 為一種球菌能產生腸毒素引起食品中毒。
 - (4). 會產生菌絲，常應用於豆腐乳之釀造。
 - (5). 為一種腸科細菌常用來做為食品品質之指標微生物(Indicator organism)。
 - (6). 一種球菌會產生 nisin。
 - (7). 一種黴菌與藍乾酪(Blue cheese)之釀造有關。
 - (8). 液蛋進行巴斯德殺菌(Pasteurization)時所針對之病原菌。
3. 簡要說明食品中 predominant flora 及其與品質劣變之可能關係，並列出 3 個可能影響 predominant flora 變化之因子。(10%)
4. 簡述低溫處理食品時，造成菌體受傷甚至死亡之原因。(12%)
5. 請分別說明 sorbic acid 及 nitrates 可用於抑制食品中哪些種類微生物及抑菌機制。(10%)
6. 試述 aflatoxins 在食品中之容許量及兩個會產生 aflatoxins 之菌種學名以及去除食品中 aflatoxins 之方法。(10%)
7. 為何魚肉較牛肉容易受細菌性腐敗?(6%)
8. 請就水分含量及酸鹼度高低對細菌、酵母菌與黴菌性水果腐敗的影響。(8%)
9. 為何使用組合牛肉之牛排容易引起食物中毒?(4%)
10. 生產食品用酵素時微生物之選擇要點，請列出五點。(6%)
11. 使用微波殺菌法是否安全?安全或不安全的原因為何?(6%)

試題隨卷繳回