

1. 一種食品在工廠接受 pasteurization 之目的為何？寫出兩種其後可能採取之配合措施藉以進一步延長此食品之保存期限。(10%)
2. 簡要說明(A) Aflatoxin (B) *Vibrio parahaemolyticus* 及其在食物或自然界存在之情形。(14%)
3. 食物中之微生物有可能發生 antagonism 或 symbiosis 之情形，請簡要說明。(8%)
4. 進行食品之品管時常使用 potato dextrose agar (pH 3.5)，其目的及原理為何？(8%)
5. 請列出選擇食品用酵素生產菌株時，所需注意的事項。(6%)
6. 請列出利用微生物生產食品用酵素之優缺點。(8%)
7. 請簡述高靜水壓殺菌處理(HHP)之原理及使用在包裝食品殺菌時容器選擇之要點。(8%)
8. 請簡述肉品敗壞之檢定方法，共四大項，共同缺點為何，並各舉一例簡單說明原理。(12%)
9. 引起蔬菜與水果腐敗的主要微生物種類各為何者？原因為何？(6%)
10. 請簡述下列微生物在無氧環境下，進行葡萄糖發酵之主要代謝終產物 (20%): (A) *Leuconostoc mesenteroides* (B) *Lactobacillus plantarum* (C) *Bifidobacterium longum* (D) *Clostridium butyricum* (E) *Escherichia coli*

試題隨卷繳回