

(請依照題目順序作答)

1. 調味豆干之儲存期限常比一般豆干長，其理由為何？(4%) 與那些配料有關？(6%) 調味豆干儲存一段時間後那類微生物最有可能在其上生長？(2%) 針對此問題可採用那種防腐措施？(3%)
2. 簡述「指標微生物」(Indicator organism) 在食品微生物學上之重要意義？(6%) 舉出三個作為「指標微生物」應具有的條件(6%)。
3. 說明 *Vibrio parahaemolyticus* (a) 革蘭色染色反應，生長時對氧氣，溫度，鹽度之需求(6%)，(b) 在自然界棲息之情形(5%) 及 (c) 在食品微生物學上之重要意義(2%)。
4. 請分別說明食品中的水分活性、貯藏溫度、氧氣含量、pH 值對大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、肉毒桿菌生長的影響。(10%)
5. 請比較說明鮮奶放在室溫及冰箱中，微生物造成腐敗之差異。(10%)
6. 請寫出 HACCP 之全名並說明 HACCP 的七大原則。(10%)
7. 請分別說明 *Pseudomonas* spp.、*Salmonella typhimurium* 及 *Clostridium botulinum* 在肉品腐敗及食品中毒所扮演的角色。(15%)
8. 請說明二醋酸鈉 (Sodium Diacetate) 作為食品防腐劑之適用範圍與劑量。(5%)
9. 請以微生物觀點，說明為何將剩餘飯菜保溫至隔餐食用容易引起食物中毒。(6%)
10. 請說明引起本次非洲豬瘟之病媒為何？如何防止其擴散。(4%)

試題隨卷繳回