

題號： 357

國立臺灣大學 109 學年度碩士班招生考試試題

科目：食品微生物學

題號： 357

節次： 6

共 / 頁之第 / 頁

1. 請以(1)大腸桿菌 (2)肉毒桿菌為例，說明如何有效防止這兩種微生物在食品中之生長。(10%)
2. 請舉出一種利用微生物生產之酵素，並比較說明這種來自微生物之酵素比自動物或植物獲得之酵素的優點。(10%)
3. 請舉出一種利用細菌、黴菌及酵母菌釀造之發酵食品名稱，並寫出這三種微生物之菌名及作用。(10%)
4. 寫出四個低溫處理達到延長食品保藏期限效應時對微生物可能之影響(12%)
5. 說明比較(A) microbial standard 和(B) microbial specification (8%)
6. 簡述 HACCP 並寫出其英文全名 (8%)
7. 從食品微生物學之觀點說明下列微生物之重要意義並指出其為細菌，酵母菌或黴菌 (12%)
 - (1) *Clostridium sporogenes* (PA 3679)
 - (2) *Listeria monocytogenes*
 - (3) *Aspergillus parasiticus*
 - (4) *Monascus purpureus*
8. 許多食品病原菌被發現可以 VBNC 的狀態存在。請問
 - (1)何謂 VBNC? (4%)
 - (2)請描述 VBNC 的特性? (10%)
9. 請舉例並說明下列食品中微生物的生長特性
 - (1) 共生式生長 (Symbiotic growth) (8%)
 - (2) 順序式生長 (Sequence of growth) (8%)

試題隨卷繳回