

國立嘉義大學九十七學年度
食品科學系碩士班（食品科技組）招生考試試題

科目：食品微生物學

- 一、*Staphylococcus aureus* 在食品微生物領域有何重要性？如何檢測？（10分）
- 二、敘述乳酸菌(lactic acid bacteria, LAB)被定位為益生菌之主要學理。（10分）
- 三、敘述以糯米為原料進行微生物發酵製造米醋之基本過程及主要生化變化。（10分）
- 四、敘述 pH 4.6 及 water activity 0.86 在食品微生物及食品加工之意義。（10分）
- 五、敘述以 γ -ray 殺菌之特色及其殺菌原理。（10分）
- 六、Generation time、Doubling time 此兩名詞在微生物學領域中的意義有何不同？（10分）
- 七、何謂 Homolactic fermentation？Heterolactic fermentation？（10分）
- 八、請以二名法寫出五種常見的食品中毒菌名稱。（屬名、種名均須全名）（10分）
- 九、請寫出傳統大腸桿菌群的檢驗方法。（含培養基名稱、培養條件及結果判定）（10分）
- 十、解釋名詞：（10分）
 1. Serotyping
 2. Phage typing