

食品微生物學 試題

共 1 頁

准考證號碼

注意事項	試題卷右上角填上准考證號碼，請依題號順序在「答案卷」作答，考完後請將「試題」及「答案卷」一併繳回。
------	---

一、解釋名詞(每題 4%，共 40%)

1. Hurdle Technology
2. Pasteurization
3. D Value
4. IMViC Test
5. *Vibrio parahaemolyticus*
6. *Pseudomonas*
7. *Salmonella*
8. Indicators
9. Food Microbiology
10. Starter culture

二、何謂 Psychrotrophs, Mesophiles 及 Thermophiles? 並請說明食品儲存溫度對微生物的影響。(15%)

三、細菌性食品中毒可分為感染型(Foodborne Infection)、毒素型(Food Intoxication)以及未定型(Uncertain Type)，請說明其差異，並就各類型細菌性食品中毒舉出一種微生物名稱。(15%)

四、請描述微生物之生長曲線及其意義。(15%)

五、乳酸菌(Lactic acid bacteria)常用在乳品和蔬菜的食品發酵(Food fermentation)中，常被視為益生菌，請說明乳酸菌有何有益人類健康的功能。(15%)