

- 一、 請詳細說明噬菌體的特性，包括其結構、專一性、繁殖能力與生命週期。(15分)
- 二、 請詳細說明是否可以格蘭氏染色法辨別細菌內孢子，並請述明你的理由？(15分)
- 三、 請舉出兩種常見、因微生物汙染所引發的食品中毒案例。請說明案例中的病因物質、汙染途徑、中毒原因以及預防方法。(15分)
- 四、 請針對物理性、化學性和生物性的殺菌方法，各舉一個應用於食品產業的例子。除舉例以外，請說明應用的食品對象、殺菌原理、殺菌條件以及殺菌方法的優缺點。(15分)
- 五、 在我國食品中微生物衛生標準規定，生鮮即食水產品分項中，所使用的指標性微生物與其限量標準為何？並說明採用該類微生物之原因(10%)。
- 六、 請說明味噌(miso)之製程、原料及參與之微生物(6%)。製作減鹽味噌可能之微生物安全疑慮為何(4%)。
- 七、 請說明蒸餾酒與釀造酒的異同，並以微生物的角度說明何者酒精度較高，原因為何?(10%)
- 八、 請以微生物角度解釋下列名詞:(10%)
 1. Fed-batch fermentation
 2. prebiotics
 3. doubling time
 4. inoculum
 5. secondary metabolites

試題隨卷繳回