

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品微生物學

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、依據我國生食用食品類衛生標準，生食用蔬菜每公克中大腸桿菌群最確數 (MPN/g) 為 10^3 以下。請解釋大腸桿菌群的基本特性，並說明大腸桿菌群的檢驗在生食用蔬菜品質所代表的意義，以及利用最確數法分析蔬菜中大腸桿菌群含量的分析步驟。(20分)
- 二、你任職於某縣衛生局，負責食品廠衛生查驗。在進行某家食品廠食品加工器皿清潔衛生查驗時，你將進行加工器皿表面殘留菌數的檢驗，以評估該食品廠加工器皿的清潔程度。請詳細敘述你所採行的加工器皿表面的微生物採樣操作及菌數分析操作。(20分)
- 三、我們常利用加熱方法殺滅或降低食品中微生物含量。依目的不同，我們加熱食品進行滅菌 (Sterilization)、商業滅菌 (Commercial sterilization) 或巴斯德殺菌 (Pasteurization)。請分別解釋說明食品進行滅菌、商業滅菌、巴斯德殺菌之三種不同加熱模式的目的，請說明一般加工完的牛肉罐頭是屬於那種加熱模式，並說明你的答案的原因。(20分)
- 四、食品水活性是影響微生物在食品中生長的重要因子。請舉實例說明降低食品水活性的三種不同方法，並說明其降低水活性的原理。(20分)
- 五、肉品腐敗有所謂「內臟型腐臭 (Visceral taint)」及「骨腐臭 (Bone taint)」，請比較說明造成這二種肉品腐敗的肉品種類 (何種動物肉) 及發生的原因。(20分)