

國立嘉義大學 100 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、說明食品水活性（water activity）0.86 與 pH 值 4.6 在食品微生物學中各具有何重要意義（10 分）？並請分別列舉兩類食品之製造技術係依其重要意義作為食品加工之主要原理。（10 分）
- 二、就花生醬之食品安全而言，何項污染是必須檢測的項目？敘述其重要性及如何檢測（10 分）。然而，近年在美國卻爆發另一重大花生醬為管道的食品中毒事件，請敘述到底是發生何種中毒及花生醬被污染的可能途徑？（10 分）
- 三、敘述金黃葡萄球菌（*Staphylococcus aureus*）之菌體最適生長的食物種類及環境因子？（10 分）
- 四、何謂「選擇性培養基（selective medium）」？何謂「鑑別培養基（differential medium）」？（10 分）
- 五、「低溫儲藏（low temperature storage）」是常用的保持食品品質之方法，請針對降低溫度對微生物的影響，說明「冷凍（frozen）」及「冷藏（chilling）」維持食品品質的機制。（10 分）
- 六、試述攝食「發酵食品（fermented foods）」對人類健康可能的「危害及益處（risk and benefit）」。（10 分）
- 七、解釋名詞：
  1. Endotoxin（5 分）
  2. Miso（5 分）
  3. Nisin（5 分）
  4. Prion（5 分）