

國立嘉義大學九十六學年度  
食品科學系食品科技組碩士班招生考試試題

科目：食品微生物學

一、解釋名詞：(每題 2 分，共 10 分)

- |                |                   |                 |
|----------------|-------------------|-----------------|
| 1. sanitizer   | 2. sporulation    | 3. pure culture |
| 4. capnophiles | 5. thermotolerant |                 |

二、問答題：(每題 15 分，共 90 分)

1. 試述牛奶之腐敗類型及所涉之微生物。
2. 試說明以 APC (Aerobic plate count)、MPN (Most probable number)來計算微生物生長之方法。
3. 試述(1)紅麴色素 (2)納豆之發酵生產方法及其用途。
4. 就你所學的微生物學的觀念，請寫出五種預防黴菌毒素食品中毒的方法？
5. 影響微生物在食品中生長的內在因子(Intrinsic factors)有哪些？請分別詳細說明之。
6. 罐頭食品在生產過程中，常需使用商業殺菌法，主要是受到哪三種會產孢的嗜高溫性腐敗菌 (Thermophilic spoilage bacteria) 的污染？此三種腐敗菌其污染主要來源為何？