

食品微生物  
**UNREGISTERED**

請按題號依序作答：

Created by Unregistered Version

一、解釋名詞：(20%)

1. Membrane filters vs Dry films
2. Thermal death point vs Thermal death time
3. Psychrophiles vs Thermophiles
4. Homolactic vs Heterolactic
5. Probiotics vs Prebiotics

**UNREGISTERED**

二、舉出 Vinegar 製造有關的菌種並說明其特性？(10%)

Created by Unregistered Version

三、說明以 *Escherichia coli* 為糞便指標菌，它應具備那些條件？(10%)

四、說明 Lactic antagonism，對許多微生物形成抑制作用之因子有那些？(10%)

五、舉例說明二種黴菌之名稱及其在發酵食品中之主要用途？(10%)

六、針對各種食品常以食品微生物品質作為衛生參考標準，請說明微生物檢驗準則 (criterion) 的功能性為何？(15%)

七、酒精常做為消毒劑，它對微生物的殺菌原理及濃度為何？並說明為何使用此濃度？(5%)

八、請說明測定微生物總菌數之可行方法及其優缺點？(10%)

九、作為食品廠品管人員，你可能檢驗食品中那些微生物（請列舉五例），其理由為何？(10%)

**UNREGISTERED**

Created by Unregistered Version