

1. 何謂益生菌 (probiotics)? 請舉出五個符合益生菌標準之微生物英文學名，並請簡單說明這些益生菌對人體之保健功效。(10%)
2. 請從蔬菜汁與果汁之原料特性，分別說明防止蔬菜汁罐頭、果汁罐頭受到微生物腐敗，可採用之方法(methods)及其原理 (principles)。(10%)
3. 何謂 HACCP (hazard analysis critical control points)? 請寫出 HACCP 之原則(principles)。(10%)
4. 何謂指標菌(indicator organisms)? 請舉出三個指標菌之名稱，並說明其使用之場合及在食品衛生安全所代表之意義。(10%)
5. 請寫出紅葡萄酒之製造流程及主要參與之微生物英文學名。(10%)
6. 請舉出一種蔬果加工產品製程中所用到的微生物，並簡述利用該微生物之理由與所扮演之角色，與該微生物有何可改進之空間可使得該產品不論在製程或品質上得以因此而改善(不可重複或延續第五題之內容)。(20%)
7. 簡要說明細菌、古生菌、真菌之差異。(10%)
8. 請簡述分子分類與鑑別之依據與在食品微生物上之應用。(10%)
9. 請簡述並比較數種微生物計數之方法。(10%)

試題隨卷繳回