

1. 何謂中濕性食品(Intermediate moisture foods)? 並請分別說明中濕性食品防止或延緩細菌、黴菌、酵母菌生長之原理。(10%)
2. 請解釋下列某食品微生物規範(microbiological criteria)之意義(8%)：
Coliforms $n=5, c=1, m=10, M=100$; *Salmonella* $n=15, c=0, m=0$
3. 請說明有哪些因素會影響照射(irradiation)對微生物之殺菌效果。(10%)
4. 何謂食品中毒? 如何防止食品中毒事件之發生?(10%)
5. 比較並說明(12%)：(1) Formic acid fermentation vs. Butyric acid fermentation, (2) Probiotic vs. Prebiotic (3) GMP vs. HACCP
6. 比較說明食品熱處理時之pasteurization與 commercial sterilization (8%)。
7. 各舉一例說明黴菌在食品中可能扮演之角色。(10%)
8. 比較葡萄糖在heterofermentative lactic acid bacteria與 bifidobacteria菌體中代謝主要產物之異同並簡述造成產物差異之原因。(10%)
9. 細菌性食品中毒可分那兩種類型? 請各舉一例並寫出相關細菌之學名加以說明。(10%)
10. 與味噌(miso) 釀造有關之微生物有哪幾類? 其作用為何? (12%)

試題隨卷繳回