

大葉大學九十學年度研究所碩士班招生考試試題紙

系 所 組 別	考 試 科 目 (中 文 名 稱)	考 試 日 期	備 註
食品工程學系碩士班 乙組	微生物學	4 月 22 日 第 1 節	

註：考生可否攜帶計算機或其他資料作答，請在備註欄註明（如未註明，一律不准攜帶）

一、選擇題（單選題，每題 5%）

1. 直接利用糖分進行酒精發酵者，稱之為(1)單行式複發酵, (2)單發酵, (3)並行式複發酵, (4)以上皆非
2. 下列何者不屬乳酪所用之黴菌菌醃, (1)*Penicillium camemberti*, (2)*Penicillium roqueforti*, (3)*Penicillium chrysogenum*, (4)以上皆不屬於
3. 有關微生物學名之書寫，下列何者正確, (1)*Bacillus sp.*, (2) *Escherichia Coli*, (3) *Saccharomyces cerevisiae*, (4) *E. coli*
4. 下列何種酵素被利用來進行 optical resolution, (1)aminoacylase, (2) β -lactamase, (3)amylase, (4)以上皆非
5. 下列何者不屬細菌, (1)*Pseudomonas aeruginosa*, (2)*Staphylococcus aureus*, (3)*Monascus anka*, (4)以上皆不屬於

二、解釋名詞（每題 5%）

1. microbial rennin
2. peptidoglycan
3. nutrient agar
4. mycotoxin
5. autoclave

三、簡答題（每題 10%）

1. 試以圖示說明黴菌 *Aspergillus* 及 *Rhizopus* 之形態。
2. 試述有益人類之細菌、黴菌、酵母菌各一種(寫出學名)。
3. 試寫出菌種保存機構 CCRC 及 ATCC 之英文全名。
4. 試述依對氧氣需求不同而可將細菌分為那三大類 (中英文名)。
5. 試述微生物依碳源及能源需求之不同而可分為那四大類(中英文名)。