

家政科

試題：13	答案：C
當食品的水活性降至 0.6~0.75，下列哪一種微生物最可能造成該食品腐敗與品質劣變？ (A) 細菌 (B) 酵母菌 (C) 黴菌 (D) 以上皆是	
考生疑義：	命題教授回覆：
D	C
<p>說明：</p> <p>1. 說明如下：</p> <p>2. 維持原答案 C。</p> <p>試題疑義說明：</p> <p>圖 5-1 水活性與食品中主要劣變反應之關係</p> <p>(此圖資料會出現在食物學、食品加工、食品化學等教科書)</p> <p>解釋：</p> <p>每種微生物均有不同的最低限度水活性(A_w)，當低於最低限度水活性時，則微生物的生長被抑制，故可利用降低水活性之方法來保藏食品。</p> <p>當水活性(A_w) <0.75 時，大多數微生物無法生長。一般而言：</p> <p>細菌／最低生長限度 A_w 0.90</p> <p>黴菌／最低生長限度 A_w 0.7</p> <p>酵母菌／最低生長限度 A_w 0.88</p> <p>考試題目為“當食品的水活性降至 0.6~0.75”，所以此時細菌和酵母菌已很不易生長了，只有黴菌才是“最可能”造成該食品腐敗與品質劣變的因子。因此本題答案無誤。</p>	