

河 北 工 程 大 学

二〇一八年硕士研究生入学考试试题 试卷 A

考试科目代码 830 考试科目名称 食品微生物学

所有答案必须写在答题纸上，做在试题纸或草稿纸上无效。

课程名称：食品微生物学

一、名词解释（共 35 分，每题 5 分）

- 1、微生物 2、烈性噬菌体 3、培养基 4、食品的腐败变质
5、细菌性食物中毒 6、转化 7、菌落

二、简答题（共 70 分，每题 10 分）

- 1、细菌的芽孢有什么特性？这些特性对生产实践有什么指导意义？
- 2、举例说明霉菌和食品工业的关系。
- 3、微生物的连续培养有哪几种方法？各自的原理是什么？
- 4、按制备后培养基的物理状态划分，培养基可分为哪几种？各有什么主要用途？
- 5、根据微生物对氧的关系不同，可将微生物分为哪几类？酿酒酵母属于哪一类？
- 6、如何利用温度控制食品中的微生物？
- 7、写出从土壤中分离与食品工业有关的一类微生物的过程。

三、论述题（共 45 分，每题 15 分）

- 1、写出 3 种与食品有关的微生物，描述其形态结构，并简述其与食品工业的关系。
- 2、以市售某乳饮料为例，简述食品中菌落总数的检验程序。
- 3、单细胞微生物典型生长曲线分为哪几个时期？并结合实践说明各个时期的生产指导意义。