

河北工程大学

二〇二〇年硕士研究生招生考试试题（正题）

考试科目代码 819 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。

一、名词解释（共 30 分，每题 5 分）

1. 碳源
2. 选择培养基
3. 专性好氧菌
4. 感染型食物中毒
5. 霉菌
6. 基因突变

二、简答题（共 70 分，每题 10 分）

1. 列出 3 个与食品安全有关的微生物检测指标，并简述其卫生学意义。
2. 分析单细胞微生物生长曲线中稳定期出现的原因及特点。
3. 微生物引起食品腐败变质需要哪些条件？
4. 试比较微生物吸收营养物质的几种方式的主要区别。
5. 写出鲜猪肉、鸡蛋、糖果室温条件下发生腐败的先后顺序，并阐述理由。
6. 微生物的初级和次级代谢产物主要有哪些？
7. 食醋生产主要有哪些微生物参与，它们所起的作用分别是什么？

三、论述题（共 50 分）

1. 论述微生物与食品工业的关系。（15 分）
2. 噬菌体感染对发酵工业会产生怎样的影响？发酵过程如何防治噬菌体的污染？（15 分）
3. 举例说明对特定功能的微生物分离、筛选及分类鉴定的一般程序与方法。（20 分）