

101年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第2次
食品技師考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02530 全一頁

等 別：高等考試

類 科：畜牧技師

科 目：畜產品利用學（包括肉品加工與乳品加工）

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、何謂 Butter 與 Cheese？其中文譯名分別為何？請詳述並比較其原材料、加工過程及產品成分間之異同。（20 分）
- 二、詳述生乳進行酒精試驗之原理、目的與方法。身為乳品廠品管人員，今有一酪農戶之總乳無法通過酒精試驗時，應如何處置？（20 分）
- 三、何謂 Mechanically deboned meat (MDM)？有何便利性及缺點？適於何種類肉製品之應用？（20 分）
- 四、食品上之 Hurdle concept 係指那些加工手段？試舉四項肉品腐敗之指標，並請說明其可作為指標之原理依據。（20 分）
- 五、何謂 CNS？依其規定，臺灣之鮮牛乳產品如何分級？對乾燥肉製品中之肉酥與肉絨的組織與成分如何區分？（20 分）