

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、請詳述製造豬肉熱狗時之基本作業原則。（25 分）
- 二、請說明製作肉製品時應注意那些事項以產生最高量之醃漬肉色（Cured color）。（20 分）
- 三、何謂鹽溶性蛋白質（Salt-soluble proteins）？（5 分）請詳述鹽溶性蛋白質是由那些蛋白質所構成及其在肉品加工時具有那些機能性？（10 分）
- 四、請敘述牛乳磷酶試驗（Phosphatase test）之目的？（10 分）另比較市乳之 LTLT（低溫長時間殺菌法）、HTST（高溫短時間殺菌法）及 UHT（超高溫滅菌法）之加熱條件（即所需溫度及時間）？（10 分）
- 五、請詳述並比較利用酸及凝乳酶劑（Rennet）使牛乳酪蛋白（Casein）凝固之作用機制。（20 分）