

104年公務人員升官等考試、104年關務人員升官等考試
104年交通事業公路、港務人員升資考試試題

代號：18630

全一頁

等 級：簡任

類科(別)：畜牧技術

科 目：畜產品加工與利用研究

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、肉酥是臺灣極受歡迎的乾燥性肉製品，請詳細說明製作過程及其應注意事項。(20 分)
- 二、請說明乳脂(cream)及乳油(butter)的製作條件並比較兩者在成分及品質上的差異。
(20 分)
- 三、正常殼蛋在一般自然環境下可保存 2 週以上，請說明蛋對微生物的防禦結構及機制。
(20 分)
- 四、臺式香腸常會因製造過程中乾燥不當而造成酸敗現象，請說明酸敗的原因及如何改善。
(20 分)
- 五、含糖煉乳常於儲存過程中會發生褐色化現象，請說明原因及如何改善。(20 分)