

113年公務人員高等考試二級考試試題

等 別：高考二級
類 科：動物技術
科 目：畜產品加工與利用
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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、在乳化類肉製品中（如：法蘭克福香腸），主要是那種肌肉蛋白扮演乳化的主要角色？製作過程中那些因素會影響此產品乳化穩定？（25 分）
- 二、何謂鮮乳？鮮乳加工過程乳脂肪標準化步驟目的為何？同時說明生乳在中華民國國家標準（CNS）規範下鮮乳產品的製作過程與其各步驟中需注意與檢驗項目？（25 分）
- 三、製作冰淇淋的原料中糖、乳化劑、安定劑的主要目的或功能為何？乳化劑中主要分成那幾類？（20 分）
- 四、請以圖示標示雞蛋的完整構造？另外為何目前多數國產雞蛋不建議生吃的原因？蛋白起泡的原理與起泡階段？（30 分）