

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、目前國內豬隻屠宰場屠宰方式有那幾種方式？其通路有何不同？（15 分）

二、以豬肉為例，異常肉有那些？（20 分）

三、試問在製造乾燥蛋，需要除糖（Desugarization）之目的何在？（15 分）

四、試述雞蛋冷藏儲存時，有那些注意事項？（15 分）

五、影響牛乳微生物發育之生物學因子有那些？（20 分）

六、牛乳受凝乳酵素凝固之影響因素有那些？（15 分）