

106年專門職業及技術人員高等考試
建築師、技師、第二次食品技師考試暨
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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、臺灣鮮牛乳依脂肪率如何分級？試述 HTST 低脂鮮乳之基本加工流程。(20 分)

二、試以人乳之組成為例，說明鮮牛乳不宜作為人類嬰兒主食之原因。(20 分)

三、PSE 與 DFD 豬肉形成之原因為何？何以其不宜作為加工之原料肉？(20 分)

四、肉品加工醃漬劑中之硝酸鹽與磷酸鹽對肉製品品質有何影響？其使用時應注意那些事項？(20 分)

五、試繪製一標準形狀雞蛋之剖面圖並標明其各部位。(20 分)