

代號：42540
頁次：1-1

109年特種考試地方政府公務人員考試試題

等 別：四等考試
類 科：動物技術
科 目：畜產加工概要
考試時間：1小時30分

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、試比較豬隻屠宰上，迷昏方式有那些？操作方式各為何？說明不同迷昏方式，對屠肉品質影響又為何？（20分）
- 二、何謂「乳化香腸」？在乳化香腸生產上，造成乳化安定性不良之原因有那些？如何能提高乳化安定性？（20分）
- 三、近日媒體報導，雞隻屠體使用「漂白水」處理，造成消費者恐慌。試以肉品加工角度，正確解釋此一現象，消除消費者疑慮。（10分）
- 四、說明市售鮮乳之加工過程及不同之殺菌法，對鮮乳品質、風味與營養成分之影響為何？（20分）
- 五、請詳述乳油（cream）、乾酪（cheese）與乳清（whey）製作方式。（15分）
- 六、雞蛋洗選之主要目的為何？洗選蛋操作方式為何？在洗選過程中，對蛋品質與保存性又有何影響？（15分）