

114年專門職業及技術人員高等考試建築師、
25類科技師（含第二次食品技師）、大地工程
技師考試分階段考試（第二階段考試）
暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

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、請詳述蛋黃的組成及其加工特性。(25 分)

二、請詳述下列關於牛肉熟成問題，何謂牛肉熟成及其主要生化變化？並說明濕式熟成及乾式熟成的製作方法及對肉質風味的差異。(25 分)

三、請詳述下列關於羊乳與牛乳的問題，請依羊乳與牛乳在蛋白質及礦物質成分的差異，並說明保久羊乳易產生沉澱而保久牛乳較不容易產生沉澱的原因及機制。另依羊乳與牛乳在脂肪成分的差異說明羊乳特有風味的原因。(25 分)

四、在肉製品加工過程中，磷酸鹽（phosphate）常被添加於貢丸、火腿、香腸等產品。請詳述貢丸製作的重要步驟及影響的因子、與詳述添加磷酸鹽對蛋白質功能性的影響機制。(25 分)