

108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：畜牧技術
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、說明製作中式香腸及培根等醃漬肉製品皆需添加異抗壞血酸及其鹽類的原因，與其法定使用範圍及限量為何？（20 分）
- 二、市售冷藏（4℃）全脂鮮乳，宣稱於未開封時能保存 70 天，也有宣稱僅能保存 13 天，請問此等宣稱正確與否及其可能原因為何？（20 分）
- 三、以熱狗（法蘭克福香腸，Frankfurter）為例，說明可能的各項欄柵因子（hurdle factor）。（20 分）
- 四、說明於 108 年 11 月 7 日發布的液蛋衛生標準為何？（20 分）
- 五、說明鴨蛋以傳統塗敷法製作不含鉛皮蛋的過程與原理。（20 分）