

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、試述 UHT 熱處理全脂鮮乳之加工流程。（20 分）
- 二、何謂 Somatic cell counts？其與生乳之分級有何關係？（10 分）何謂 Psychrotrophs？其與鮮乳之保存期有何關係？（10 分）
- 三、將牛乳進行人類母乳化時須注意調整那些成分，並說明如何調整？（20 分）
- 四、2%食鹽對肉原料係產生脫水或保水作用？肉製品原料中添加磷酸鹽之目的為何？試述其調控之原理。（20 分）
- 五、鮮肉之色澤（fresh meat color）及醃漬之肉色（cured meat color）如何形成？（14 分）
- 六、今有含脂率 44%之鮮乳油及含脂率 4%之鮮乳，擬調製含脂率 10%之冰淇淋原料 100 公斤，試計算各需準備多少公斤之鮮乳油及鮮乳？（6 分）