

115年公務人員普通考試試題

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、夏季來臨，冰淇淋為深受消費者喜愛之季節性暢銷乳製品，其品質表現與配方中添加物之應用密切相關，請說明冰淇淋中糖、乳化劑及安定劑之主要功能？（25 分）
- 二、為何整塊（原肉型）的牛排可以吃半熟，但是豬肉、雞肉跟牛絞肉要煮到全熟，請敘述原因。（25 分）
- 三、請以圖示說明雞蛋之完整構造。並列舉雞蛋於儲存過程中 3 項主要物理或化學變化，最後說明目前不建議生食雞蛋之原因。（25 分）
- 四、敘述目前國內豬隻由屠前準備至屠體分切之電宰流程，並說明各步驟中需要注意之事項？（25 分）