

105年專門職業及技術人員高等考試建築師、

技師、第二次食品技師考試暨普通 代號：02530

全一頁

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。

- 一、在原料肉上，酸鹼值（pH）與保水力（water holding capacity）有何關係？上述關係，在添加 2%氯化鈉後，又會有何變化？（20 分）
- 二、何謂肌肉熟成（muscle aging）？影響 muscle aging 之因素為何？參與的酵素為何？坊間牛肉流行之濕式熟成（wet aging）與乾式熟成（dry aging）又有何差異？（20 分）
- 三、在肉品加工上抑制微生物增殖之方式為何？（10 分）
- 四、在肉鬆製作上，常使用熟肉。試述熟肉之特性及使用之原因為何？（10 分）
- 五、何謂食品安全管制系統（HACCP）？在肉品加工與乳品加工上，常見之重要管制點（CCP）又為何？試以產品舉例說明。（15 分）
- 六、請詳述生乳驗收時，一般檢驗項目為何？各項檢驗之意義為何？其中何者與生乳計價有關？（15 分）
- 七、詳述雞蛋的構造及其營養價值。（10 分）