

110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、近年針對雞蛋是否經由洗選後販售爭議不斷，請以一流程圖介紹雞蛋洗選步驟，並分析洗選蛋的優點及缺點。(25 分)
- 二、目前國內家禽主要以電宰方式屠宰，請問合格家禽電宰流程中的主要步驟與其條件？另外，在電宰流程步驟上白肉雞與有色肉雞上的差異為何？(25 分)
- 三、近年來酸酪乳 (yogurt) 深受消費者喜好，依其產品形式主要分成那幾類？一般酸酪乳常使用的菌種為何？那些因素會影響其品質？(15 分)
- 四、請解釋以下 3 種肉品醃製方法：乾醃法 (dry curing)、直接浸漬法 (maceration)、注射法 (injection curing)，並試述其優缺點。(25 分)
- 五、試說明生乳脂肪球的主要構造與鮮乳加工時均質處理的目的。(10 分)