

112年專門職業及技術人員高等考試建築師、
25類科技師（含第二次食品技師）、大地工程
技師考試分階段考試（第二階段考試）
暨普通考試不動產經紀人、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。

(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、請問目前市面上鮮乳常使用的低溫長時間(LTLT)、高溫短時間(HTST)、超高溫短時間(UHT)殺菌條件為何？(10分)在這些條件下產出的鮮乳品質有何差異？(15分)
- 二、傳統中式肉製品，如：香腸、臘肉為國人喜好加工品，而其配方中常使用的合法食品添加物亞硝酸鹽常被提及具有致癌的疑慮，請問為何還是使用於醃漬肉品上？(15分)目前國內肉製品中亞硝酸鹽的使用範圍及限量暨規格標準為何？(5分)是否有方法可以減少其過量使用？(5分)
- 三、請詳述肉品醃漬方法中乾醃法、直接浸漬法、注射法的方法與其優缺點？(25分)
- 四、請以圖示標示雞蛋完整構造？(12分)列舉4項雞蛋於儲存過程中其主要構造的變化？(8分)另外不建議生吃雞蛋的原因？(5分)