

類 科：畜牧技術

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。

- 一、雞肉、豬肉、牛肉、水產魚類（如吳郭魚）等在 4°C 儲存時，請以最快至最慢依序排列其腐敗速率。假若以豬里肌肉與雞胸肉各做成中式香腸，同樣的製程、香料、添加物、包裝及儲存溫度，何者賞味期間（shelf life）會較長？並說明其原因。（25 分）
- 二、試述肌肉中蛋白質之分類有那幾種？並說明其主要成分。（10 分）
- 三、試述蛋白的蛋白質有那些？（15 分）
- 四、試述異常蛋有那些？並說明其發生原因。（15 分）
- 五、試述牛奶蛋白質成分有那些？（10 分）
- 六、一般市售醃酵乳之品質缺陷之種類、發生原因及改進方法為何？（25 分）