

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、試問國內豬隻屠宰時，其流程可分為那兩種方式？這兩種方式其販售通路有何不同？
(15 分)
- 二、請說明製造乳化型香腸時，原料肉（瘦肉）、肥肉、碎冰、添加物（含發色劑、化學添加物、香料、調味料）、澱粉或粉末狀植物蛋白質、食鹽，其添加之順序為何？如果添加順序錯誤，則會產生怎樣之不良後果？(20 分)
- 三、當年媒體大力宣傳低脂醃酵乳對人體健康之益處時，為何造成國產鮮奶之滯銷，請說明原因。(10 分)
- 四、試述 UHT 滅菌直接加熱方式，與間接加熱方式之優缺點。(25 分)
- 五、試述生蛋之防止微生物入侵蛋黃之主要構造。並說明其原因。(30 分)