

等 別：高考二級
類 科：動物技術
科 目：畜產品加工與利用
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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、雞蛋常作為食品原料，但其安全性需特別注意。請回答：

(一)說明生食雞蛋的潛在食品安全風險。(5 分)

(二)描述殺菌液蛋的製作流程。(10 分)

(三)說明液蛋加工方式如何降低食品安全風險。(10 分)

二、雞肉屠宰過程需依循「危害分析重要管制點 (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)」原則以確保食品安全。請回答：

(每小題 10 分，共 30 分)

(一)依 HACCP 原則描述雞肉屠宰的主要流程。

(二)說明屠宰流程中可能發生的生物性、化學性及物理性危害。

(三)指出至少 2 個關鍵管制點 (CCP)，並說明發生時可採取的矯正措施。

三、鮮乳在加工與標示上有不同種類。請回答：

(一)在國際上及臺灣都有販售「A2」鮮乳，請說明何謂 A2 鮮乳？(5 分)

(二)說明一般鮮乳 (milk) 的製程流程。(10 分)

(三)比較「一般鮮乳」與「延長保存鮮乳 (Extended Shelf Life, ESL)」在製程上的差異。(10 分)

四、低溫慢煮 (Sous-vide) 技術近年逐漸應用於肉品加工。請回答：

(每小題 10 分，共 20 分)

(一) Sous-vide 與傳統熱加工方式相比，對肉品質地與保水性有何不同？

(二) Sous-vide 對致病菌控制的挑戰為何？其必要的安全措施有那些？