

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。

(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、何謂雞隻機械去骨肉（MDM），請寫出英文全名？大都使用在何種肉品上，其在使用上有何缺點？如何改進？（25 分）
- 二、目前在肉品加工時，不能使用防腐劑的加工品品項有那些？並舉例食品的種類。（25 分）
- 三、試述乳製品在加熱時會造成那些營養價值的損失？（25 分）
- 四、試述大量攝取生或加熱過的卵蛋白和蛋黃，何者對身體有害？並敘述其原因。（25 分）