

106年公務、關務人員升官等考試、106年交通
事業鐵路、公路、港務人員升資考試試題

代號：18630

全一頁

等 級：簡任

類科(別)：畜牧技術

科 目：畜產品加工與利用研究

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、面對美國牛肉的進口，就你所知美國牛肉在食品安全上的主要疑慮為何，該如何避免進口或購買到有風險的牛肉？（25 分）
- 二、假設你是一家餐廳老闆針對客訴販售的滷豬後腿腱子肉片有金屬顏色（如：綠色），請問為何會導致這種現象及其原因？（25 分）
- 三、國人認為溫體豬肉優於冷藏或冷凍豬肉，請你依據肉品質地、品質、食品安全評論此觀點。（25 分）
- 四、何謂鮮乳？說明市售鮮乳多數經過乳脂肪標準化之原因與過程，再說明生乳到全脂鮮乳（乳脂肪 3.0%以上未滿 3.8%）的製作過程。（25 分）