

108年專門職業及技術人員高等考試建築師、  
25類科技師（含第二次食品技師）考試暨  
普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02530

全一頁

等 別：高等考試

類 科：畜牧技師

科 目：畜產品利用學（包括肉品加工與乳品加工）

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)本科目得以本國文字或英文作答。

- 一、試比較溫體（僵直前）肉、冷藏（僵直後）肉與冷凍肉，在風味口感、加工特性與產品保存性上之差異。(20 分)
- 二、肉品燻煙目的為何？燻煙方式有那些？燻煙中有那些成分？效果為何？(20 分)
- 三、比較一般保鮮膜包裝、真空包裝與調氣包裝（MAP）對生鮮肉品保存性之影響。(10 分)
- 四、何謂發酵乳？有何種類？列舉三種不同種類市售發酵乳，並說明其製造方式。(20 分)
- 五、牛乳均質化之目的為何？未均質牛乳冷藏時浮油的原因有那些？(20 分)
- 六、在肉品加工、乳品加工與蛋品加工上常見之生物性危害為何？試舉例以實際乳、肉、蛋產品說明。(10 分)