

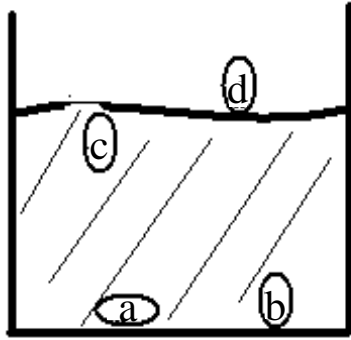
等 別：四等考試
類 科：畜牧技術
科 目：畜產加工概要
考試時間：1 小時 30 分

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、請問在製作優酪乳時，常用的乳酸菌種 A.B.C.其屬名各為何？（20 分）
- 二、依你所學的乳品學知識來看，市面上鮮乳的包裝你認為在維他命的保存上有沒有可以改善的空間。（20 分）
- 三、在比重為 1.027 之鹽水下，指出 a.b.c.d.蛋各代表著什麼時期？（如下圖）（20 分）



- 四、為增加肉品加工時產品之保水性及彈性，請問常使用的一種添加物名稱為何？在使用此添加物時，容器的選擇上有何注意事項？（20 分）
- 五、何謂初乳？請問你對「初乳奶粉」這個廣告詞有什麼看法？（20 分）