

等 別：薦任

類 科：畜牧技術

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。

- 一、肉品加工時常使用磷酸鹽，其目的為何？並請說明作用機制。(20分)
- 二、肉品在凍結期間會發生那些變化？其改善方法為何？(15分)
- 三、影響牛乳化學組成變動之要素為何？(30分)
- 四、試問雞蛋與鴨蛋之各種性質差異為何？(如蛋殼厚度、顏色、內容物組成…等)  
(20分)
- 五、使用細切機(Silent cutter)作西式乳化型香腸時，瘦肉、肥肉、食鹽、香料、發色劑、化學添加劑、增量劑(如澱粉、粉末狀植物性蛋白等)與冰水之添加順序為何(分前、中、後期)？並說明其原因。(15分)