

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、試分別寫出殼蛋加工品、去殼蛋加工品及蛋成分利用之種類名稱。(20分)
- 二、何謂(一)異常乳(二)酒精試驗陽性乳(三)乳房炎乳(四)異物污染乳？(20分)
- 三、酪乳是何種乳製品的副產物？並說明該乳製品之加工程序。(20分)
- 四、今有一政府檢驗合格之豬隻屠宰分切場，場內使用燙毛槽設備，請說明(一)其豬隻屠宰程序，(二)水漾肉之形成原因與特徵，(三)如何避免屠體表面微生物之污染？(四)屠體分切去骨後之六大部位肉名稱。(20分)
- 五、今有肉品加工廠每日生產 1000 kg 中式半乾式香腸，請說明：(一)原料肉之品質條件及其製作加工流程，(二)亞硝酸鹽、磷酸鹽及異抗壞血酸鹽等三種法定醃漬劑之功能與法定使用量，(三)使用何種設備及加工技術？(20分)