

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、肉品加工廠為了大量製作肉製品常引進加工新技術，而按摩及滾打即是最被常用，請說明按摩及滾打的使用原理及兩者的差異與適用的產品對象。另外亦請說明這兩種作業對肉品加工有何優缺點？（20分）
- 二、貢丸是中式傳統典型之乳化型肉製品，其利用那一種乳化原理？詳述其製造流程及條件。另貢丸製造常會失敗，請分析其原因。（20分）
- 三、請說明冰淇淋的製造流程並說明一般冰淇淋的脂肪、無脂固形物及總固形物的配製比率。另外冰淇淋之膨脹率是甚麼？如何計算？（20分）
- 四、請敘述固態酸酪乳之製造流程及條件。另外固態酸酪乳是利用菌種發酵產酸形成凝固，請問常用菌種有那些？並請說明無法形成固態的原因及如何改善。（20分）
- 五、皮蛋有千年不壞蛋之稱，請問其製造原理是甚麼？皮蛋製作過程中凝膠的蛋白常有自溶現象或產生苦味，請問原因是甚麼？另外，皮蛋製作過程常會添加重金屬以提高其製成率，然而易造成食品安全問題，請問原由何在及如何解決？（20分）