

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、近年來食安風暴重創臺灣農業，應記取教訓。以中式香腸加工為例，請敘述業者如何做好自主管理？（20分）
- 二、亞硝酸鹽常用於肉品加工，然而會形成亞硝胺而有致癌性。試敘述亞硝酸鹽用於肉品加工的功用與原理，及如何減少亞硝胺的形成？（20分）
- 三、試述奶粉的製造流程及要點，並進一步說明成為即溶奶粉之原理。（20分）
- 四、披薩使用的乾酪（mozzarella cheese）熱時會拉絲。請問如何加工使乾酪遇熱能拉絲？原理為何？（15分）
- 五、市售皮蛋的蛋殼常有黑點，蛋白呈棕色，蛋黃外緣暗綠色。請分別說明這些顏色如何形成的？（15分）
- 六、請敘述鮮蛋洗選的清洗步驟，及其應注意要點。（10分）