

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、試述雞蛋在貯藏或放置後會產生那些變化？且這些變化在無菌狀態與受微生物污染狀態下，是否也會發生變化？（10分）
- 二、試述雞蛋與鴨蛋在各種性質上有何不同？（20分）
- 三、為何鮮乳之鈣質較蔬菜之鈣質容易吸收？（15分）
- 四、乳糖不耐症與牛奶過敏症是否相同？試述其發生原因。（20分）
- 五、肉製品在醃漬過程中（含有亞硝酸鹽存在下）可添加那些物質對肉色之改善及維持有很大的幫助？並說明其原因。（15分）
- 六、肉品加工業者為增加肉品之保水性與強化結著性，以提高肉品品質而添加磷酸鹽，試述為何磷酸鹽可增加肉品之保水性與結著性？而最近有業者將磷酸鹽注入豬、牛、羊肉內而被判刑，其原因何在？（20分）