

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請問排餐類如牛、豬排等原肉排餐及重組排餐之定義有何不同？而原肉排餐中只有原肉牛排可要求不同加熱熟度，但其他如豬肉、禽肉及重組排餐者皆須加熱全熟，請詳細說明其原因何在。(20 分)
- 二、現今有些消費者要求在肉製品中不要添加硝酸鹽或亞硝酸鹽，請問添加硝酸鹽或亞硝酸鹽於肉品中會造成食用者有何健康傷害？若是不添加對肉製品的品質及安全性會有那些影響？(20 分)
- 三、洗選殼蛋一般而言較清潔衛生，請說明如何做洗選步驟；但其可食用期限卻較未洗選之殼蛋為短，請說明原因。(15 分)
- 四、請說明加糖煉乳在品質上容易發生那些缺陷及如何改善。(15 分)
- 五、請說明如何分辨鮮乳是否有經過均質步驟及其對鮮乳品質的影響。(15 分)
- 六、豬皮可用來製得膠原蛋白及明膠，兩者製作上及應用上有何不同，請說明之。(15 分)