

代號：28530  
頁次：1-1

108年公務、關務人員升官等考試、108年交通  
事業郵政、公路、港務人員升資考試試題

等 級：薦任

類科(別)：畜牧技術

科 目：畜產品加工與利用

考試時間：2小時

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、請以化學反應式或文字說明醃漬肉色形成反應時，亞硝酸鉀 ( $\text{KNO}_2$ ) 經由三氧化二氮 ( $\text{N}_2\text{O}_3$ ) 之中間產物，再產生一氧化氮 ( $\text{NO}$ ) 之過程。(25分)
- 二、詳述製作發酵乳製品時添加菌醃 (starter culture) 之目的。(25分)
- 三、請繪圖 (橫軸為屠後時間及縱軸為 pH 值) 說明屠後 pH 值下降速率對豬肉色澤之影響。(25分)
- 四、牛乳鮮度之檢測方法有那幾種？(25分)