

113年特種考試地方政府公務人員及 離島地區公務人員考試試題

考試別：地方政府公務人員考試

等別：四等考試

類科：動物技術

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、請說明奶油 (butter) 及乳脂 (鮮奶油, cream) 的定義及差異, (15分)
並說明常用於檢測乳脂含量貝氏法的原理。(15分)
- 二、請說明雞隻屠宰的完整程序, (10分) 並說明那幾個程序可以影響微生物菌數並解釋原因。(15分)
- 三、請詳細說明無沙門氏菌 (*Salmonella* sp.) 液全蛋的製作流程, 需包含原料蛋選擇到充填包裝。(25分)
- 四、乳清 (whey) 是製作乾酪 (cheese) 的副產物, 常應用於製作乳清蛋白粉, 請說明乳清中的蛋白質種類, (10分) 並說明乳清蛋白的加工特性。(10分)