

107年專門職業及技術人員高等考試
建築師、技師、第二次食品技師考試暨
普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

等 別：高等考試

類 科：畜牧技師

科 目：畜產品利用學（包括肉品加工與乳品加工）

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、試述 Extended Shelf Life (ESL) 鮮乳的製造流程 (10 分)，並說明為何可以延長保存。(10 分)
- 二、試述奶油 (Butter) (6 分)、乳脂 (Cream) (6 分)、人造奶油及脂肪抹醬 (8 分) 在中華民國國家標準 (CNS) 或衛生福利部的定義。
- 三、試述重組肉的定義 (8 分)，並說明製造時所需要的添加物 (6 分) 及食品安全疑慮。(6 分)
- 四、試述動物屠宰後屠體肉的變化。(20 分)
- 五、請詳細說明殺菌液蛋的製造過程 (10 分) 及可能的 CCP 點。(10 分)