

109年專門職業及技術人員高等考試建築師、32類科技師  
(含第二次食品技師)、大地工程技師考試分階段考試  
(第二階段考試)暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試、  
109年第二次專門職業及技術人員特種考試驗光人員考試試題

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、依中華民國國家標準(CNS)，請說明乳脂(cream)之定義及其脂肪含量的規範。(12分)並請解釋下列名詞：還原乳脂(reconstituted cream)、重組乳脂(recombined cream)、發泡乳脂(whipping cream)、泡沫乳脂(whipped cream)。(8分)
- 二、請由影響食品中微生物生長的因子，說明如何以「柵欄概念(hurdle concept)」來延長肉品保存期限，以避免由微生物引起的腐敗與中毒。(20分)
- 三、某廠商生產之生鮮蛋品欲取得「優良農產品標章」，試述在其製程管理中，蛋的洗淨需注意那些事項？(20分)
- 四、試述生乳之乳脂肪球的組成與構造，並請說明為避免乳脂肪球浮起，鮮乳的製程中需包含那一個程序？其原理為何？(20分)
- 五、某廠商生產之冷藏牛肉與冷凍牛肉均有符合中華民國國家標準(CNS)之「冷藏冷凍畜禽肉」的標示。試述該廠商生產這些冷藏牛肉與冷凍牛肉時，屠體、分切後的肉品需分別符合何種冷卻條件？若於牛隻屠宰後將屠體急速冷卻至 $0^{\circ}\text{C}$ 至 $5^{\circ}\text{C}$ ，對肉品品質有何影響？可能的原因為何？(20分)