

111年專門職業及技術人員高等考試建築師、  
31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、在豬隻屠體評級上，如何判定精肉產率評級（Yield Grade）與屠肉品質評級（Quality Grade）？（10分）肌肉內脂肪（Intramuscular fat）之含量與飽和度與屠肉品質又有何關係？（10分）
- 二、請說明蛋白的起泡性及蛋黃的乳化性，在食品加工上的功用各為何？（10分）
- 三、亞硝酸鹽與異抗壞血酸鹽類在肉品加工上之重要性為何？（10分）紅肉加工製品被世界衛生組織（WHO）列為1級致癌物質之原因為何？（10分）
- 四、在肉品加工上，允許被使用之「防腐劑」與「抗氧化劑」有那些？如果不使用人工食品添加劑，是否有其他天然物質可以取代？（10分）
- 五、按摩與滾打技術在肉品加工上有何重要性？（10分）在加工肉製品上，使用 Transglutaminase（TG）之原因為何，其作用機制又為何？（10分）
- 六、何謂「膜過濾牛乳（Microfiltrated Milk）」，其加工製作方式為何？（10分）膜過濾牛乳在風味與營養價值上與 UHT 鮮乳有何差異？（10分）