

112年公務、關務人員升官等考試、112年
交通事業鐵路、港務人員升資考試試題

等 級：薦任

類科(別)：動物技術

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、說明市售鮮乳在標示上有那些規範？並詳細說明市售全脂鮮奶之營養標示。(25分)
- 二、試問為何豬肉類乳化加工製品很少使用豬里肌肉作為原料？(25分)
- 三、不同豬隻屠宰後其肉質可能會有差異，請以製作配方的角度說明如何確保豬肉貢丸最終品質的一致性。(25分)
- 四、試問為何雞蛋在常溫即可貯存一段時間？又如何增加雞蛋的貯存期限？(25分)