

代號：42640
頁次：1-1

112 年特種考試地方政府公務人員考試試題

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、何謂產銷履歷及如何驗證？並請敘述其對畜產品品質及食安的重要性。
(20 分)
- 二、法蘭克福香腸是典型的西式乳化肉製品，請說明其製作原理及標準作業流程。(15 分)
- 三、肉鬆及肉酥是臺灣傳統乾燥肉製品，請說明兩者產品的差異及製作標準作業流程。(20 分)
- 四、一般鮮乳殺菌後須於低溫環境下販賣而保久乳則可在常溫下販賣，請說明其加熱條件的不同及兩者在品質上的差異。(25 分)
- 五、請說明表面觀察、鹽水比重及照蛋（透視）法如何判別雞蛋新鮮度？
(20 分)