

等 別：四等考試

類 科：畜牧技術

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。

- 一、豬肉貢丸製作過程常以溫體豬肉或冷凍豬肉作為原料，請問這兩種原料肉就加工功能及時效性差異在那裡？製作時須注意那些事項？及如何確保產品的成功率？  
(20 分)
- 二、許多肉製品如火腿、臘肉及熱狗等皆須燻煙，請依其優劣點詳細說明燻煙對肉製品的作用。(15 分)
- 三、蛋類之蛋白起泡性佳，因此常使用於糕餅製造上，請問有那些因素會影響其起泡性？並分別說明之。(20 分)
- 四、請分別說明牛乳之酸凝固、酒精凝固及凝乳酶凝固的作用機制及其在乳品產業上的應用。(15 分)
- 五、請說明常溫保存保久乳製作原理及其與低溫冷藏鮮乳在色澤、風味及營養上的差異。(15 分)
- 六、豬血糕製作常需使用大量的液態豬血，請問商業上常使用那些合法的食品添加物以防止凝固？並說明其原理。(15 分)