

等 別：高考二級
類 科：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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請詳細說明製作乾酪 (cheese) 過程中，各種造成牛乳凝乳 (curd) 的方法及機制。(20分)
- 二、請詳細說明鮮乳製造流程中均質的目的及原理，並說明均質前，乳溫需上升至 60°C 以上的原因。(20分)
- 三、請詳細說明活體中肌肉收縮與鬆弛 (弛緩) 的原理。(20分)
- 四、請詳細說明貢丸製作的重要步驟及原理，並說明影響貢丸製作的因素及使用聚合磷酸鹽作為添加劑的原因。(20分)
- 五、請詳細說明殺菌液蛋製作的過程，需包含從原料蛋的選擇到充填包裝。(20分)