

110年公務、關務人員升官等考試、110年交通
事業公路、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、依據中華民國國家標準（CNS）之嬰兒配方食品（infant formula）的規範，請說明：(一)何謂嬰兒配方食品？（10 分）(二)若以牛乳為原料製造嬰兒配方食品時，有那些主要成分必須進行調整？（10 分）
- 二、依據中華民國國家標準（CNS）之規定，硝酸鹽或亞硝酸鹽為醃漬肉品之必要食品添加物，請說明：(一)醃漬肉品中添加硝酸鹽或亞硝酸鹽的目的。（10 分）(二)依據「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，硝酸鹽與亞硝酸鹽屬於那一類食品添加物？使用於肉製品之限量規定為何？（10 分）
- 三、牛隻於合法屠宰場進行屠宰並分切為冷藏牛肉，請說明：(一)作業流程包括那些程序？（10 分）(二)牛隻之人道致昏方式、屠宰後預冷條件、分切作業環境溫度、冷藏肉儲存溫度。（10 分）
- 四、某廠商生產之冷藏液全蛋符合中華民國國家標準（CNS）且取得「優良農產品標章」，請說明：(一)該冷藏液全蛋的製造流程。（8 分）(二)充填包裝室溫度與成品區溫度。（4 分）(三)產品中的微生物所需符合之衛生要求。（8 分）
- 五、某乳品冰淇淋製造前之原料總合的單位重量容積為 0.8 mL/g，製成冰淇淋後之單位重量容積為 1.4 mL/g。(一)請說明乳品冰淇淋的製造流程。（10 分）(二)請計算該乳品冰淇淋的膨脹率（overrun）。（10 分）