

110年專門職業及技術人員高等考試建築師、
24類科技師(含第二次食品技師)、大地工程技師
考試分階段考試(第二階段考試)、公共衛生師
考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

等 別：高等考試

類 科：畜牧技師

科 目：畜產品利用學(包括肉品加工與乳品加工)

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、請寫出牛乳中重要蛋白質，(10分)並以繪圖詳細說明酪蛋白膠粒(casein micelle)的結構。(15分)
- 二、請以肌紅素詳細說明肉色的變化，(15分)及亞硝酸對肉色的影響。(10分)
- 三、請依照國家標準試述皮蛋的定義及製作方法，(15分)並說明過程中皮蛋凝固的原理。(10分)
- 四、請說明美國牛肉分級的依據及種類。(15分)常吃之菲力牛排、丁骨牛排(T-bone Steak)、肋眼牛排分別為牛的那個部位肉？(10分)