代號：21630
頁次：1－1

114年公務人員高等考試一級暨二級考試試題

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：㈠禁止使用電子計算器。
㈡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。
㈢請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。
㈣本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、雞蛋常作為食品原料，但其安全性需特別注意。請回答：
㈠說明生食雞蛋的潛在食品安全風險。（5 分）
㈡描述殺菌液蛋的製作流程。（10 分）
㈢說明液蛋加工方式如何降低食品安全風險。（10 分）

二、雞肉屠宰過程需依循「危害分析重要管制點（Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP）」原則以確保食品安全。請回答：（每小題 10 分，共 30 分）
㈠依 HACCP 原則描述雞肉屠宰的主要流程。
㈡說明屠宰流程中可能發生的生物性、化學性及物理性危害。
㈢指出至少 2 個關鍵管制點（CCP），並說明發生時可採取的矯正措施。

三、鮮乳在加工與標示上有不同種類。請回答：
㈠在國際上及臺灣都有販售「A2」鮮乳，請說明何謂 A2 鮮乳？（5 分）
㈡說明一般鮮乳（milk）的製程流程。（10 分）
㈢比較「一般鮮乳」與「延長保存鮮乳（Extended Shelf Life, ESL）」在製程上的差異。（10 分）

四、低溫慢煮（Sous-vide）技術近年逐漸應用於肉品加工。請回答：（每小題 10 分，共 20 分）
㈠ Sous-vide 與傳統熱加工方式相比，對肉品質地與保水性有何不同？
㈡ Sous-vide 對致病菌控制的挑戰為何？其必要的安全措施有那些？