

108年公務人員普通考試試題

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。

(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、試比較生產鮮乳 LTLT、HTST、UHT 三種殺菌方法之不同及其對鮮乳品質之影響。(20 分)
- 二、何謂 CAS 標章？依 CAS 之規定，臺灣對生乳品質及鮮牛乳產品如何分級？(20 分)
- 三、臺灣對洗選帶殼雞蛋之分級標準為何？試詳述其加工之流程。(20 分)
- 四、食鹽添加於肉製品時，如何調控其保水或脫水之功能。(20 分)
- 五、雞塊 (chicken nugget) 生產時，其原料肉需經何種加工方式處理？有何便利性？試敘述其生產過程應注意之事項。(20 分)