

114年公務人員普通考試試題

類 科：動物技術
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、加熱，除能使肉受熱凝固而變成具有彈性、多汁，良好風味形成之效果外，尚能利用高溫殺死肉及肉產品中之腐敗或隱含毒性微生物；並使原有存在於肉中能使肉劣變的內源酵素不活化，而達到長時間保存肉品之目的。請說明殺菌（pasteurization）及滅菌（sterilization）溫度之差別及其作用。（25 分）
- 二、依照 CNS3056-2022 鮮乳標準，請說明鮮乳種類及以乳脂肪含量的鮮乳分類。（25 分）
- 三、常見的蛋品加工產品例如皮蛋、鹹蛋、茶葉蛋等，可以增加蛋品的風味及多樣性。請說明殼蛋經過熱、鹼、鹽等凝固作用製作成以上產品的原理。（25 分）
- 四、液蛋（liquid egg）為一種去殼蛋品，可依不同用途，調整蛋白與蛋黃的比例，分為液全蛋、液蛋白、液蛋黃及調整混合製品等。在國外，蛋品加工業者及家庭為了省去打蛋及處理蛋殼的問題，以及使用的方便性，大多直接用液蛋；在臺灣主要供作二次加工業者所使用，廣泛使用於蛋品、糕餅、麵類、肉品、水產品、團膳、鮮食及空廚等食品產業。有鑑於使用未殺菌液蛋會有食品安全上的疑慮，許多國家立法規定，製造液蛋時需實施巴斯德殺菌，在歐美日等國，也要求相關的食品加工業者應採用既安全又便利的「殺菌液蛋」。請說明液蛋的殺菌程序。（25 分）