

東海大學 101 學年度碩士班招生入學考試試題

考試科目：食品加工A

應考系所：畜產系乙組

本試題共 / 頁：第 / 頁

(如有缺損或印刷不清者，應即舉手請監試人員處理)

1. 試說明 Acid rigor, Alkaline rigor 與 PSE, DFD meat 之關係。(6)
2. 試分別解釋 Milk secretion 與 Milk let down。(6)
3. 牛乳與羊乳之 Casein subunit protein、Somatic cell counts 及 Alcohol test 有何差異?(6)
4. 洗選蛋如何生產?(6)
5. 優質水煮蛋應具備那些條件?(6)
6. 試列舉並說明牛乳新鮮度的檢驗方法?(11)
7. 試述牛乳殺菌的目的與方法?(12)
8. 試述牛乳板式殺菌機的定位清洗 CIP(Cleaning in place)步驟與條件?(12)
9. 在肉品加工上添加亞硝酸鹽之目的何在?(12)
10. 肉品在冷藏狀態下，使用一般或真空包裝，引起腐敗之微生物各為何? 腐敗之方式又各為何?(11)
11. 在肉品加工上 Salt Soluble Protein, Water Soluble Protein, and Stroma Protein 各為何?其重要性又各為何?(12)