

九十八學年度研究所碩士班考試入學  
動物科技學系碩士班乙組  
動物產品學考科

第 1 頁，共 1 頁

1. 從生乳開始，試述市售即溶奶粉的製造方法(10分)，能「即溶」的原理為何?(5分)
2. 製造 cheese 時加 rennet 的目的為何?(3分)其作用機制為何?(7分)
3. 蛋含有高量的膽固醇常受批評，解釋為何蛋遠比肌肉含較多的膽固醇(5分)
4. 整顆蛋冷凍後再解凍，敘述蛋白與蛋黃有何變化(10分)
5. 皮蛋蛋黃的外圍常呈現暗綠色，其機制為何?(10分)
6. 試述電刺激作用機制(6分)及其對改善牛肉品質的影響(9分)?
7. 試述 HACCP(10分)?
8. 屠體分切的主要目的(10分)?
9. 何謂 PSE 豬肉(5分)? 其造成原因和機制(10分)?