

國立屏東科技大學九十八學年度碩士班暨碩士在職專班招生考試
畜產學 試題

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version

一、問答題：60 分，每小題 12 分

1. 請問國內市售發酵乳所使用的菌元（starter cultures）種類有哪些，分別製成哪些產品（請至少列出 3 種產品）？並請說明飲用接種您所列菌元製造之發酵乳，對人體健康有何益處？
2. 為了生產安全、衛生的「優質即食（Ready-to-Eat, RTE）肉製品」，使消費者能安心享受美食，已是肉品加工業界的重要課題之一。請用一項安全、衛生、優質的「即食肉製品」為例說明如何避免或預防食物中毒發生？

請就下列幾點詳加說明

UNREGISTERED

（1）詳述減少或預防肉品衛生安全之新技術或新方法

Created by Unregistered Version

（2）預防食物中毒的一般方法及基本理論

（3）如何應用「實際可行的對策或方法」去減少或預防該項產品發生食物中毒的機會？

3. 試述選拔對族群基因頻率與基因型頻率之影響。
4. 請繪出豬隻管理流程圖，並詳述豬隻飼養管理。
5. 請就生殖生理和營養生理的觀點，說明影響台灣地區生乳收購價格變動之因素。

二、解釋名詞：40 分，每小題 5 分

1. Foaming ability
2. Natural cheese
3. Intramuscular fat
4. Wobble hypothesis
5. Genetic polymorphism
6. Broiler and Layer
7. Cow and Heifer
8. Standing heat

UNREGISTERED

Created by Unregistered Version