

國立嘉義大學九十三年學年度

動物科學系碩士班招生考試試題

科目：畜產學（一）

- 一、請依中樞與外圍二部分分別比較自主神經系統(autonomic nervous system)之交感神經系統與副交感神經系統在結構上與功能上之不同處。(25%)
- 二、試寫出消化管內主要之 及消化管內之刺激素的名稱。(25%)
- 三、試算使用乳油(含乳脂 30%)、脫脂乳、脫脂乳粉、砂糖及明膠(gelatin)等五種原料，想要調配製作成含有 14%乳脂、10%無脂乳固形分、14%砂糖及 0.5%明膠的冰淇淋混料(ice cream mix)100kg 時，則上述五種原料各自約需用多少公斤？(註：一般用冰淇淋原料的組成分(%), 請參考表 1)。(25%)

表 1 冰淇淋原料的組成分(%)

原 料	乳 脂	無脂乳固形分	砂 糖
牛 乳	3.0	8.3	-
乳 油(30%)	30.0	6.0	-
脫 脂 乳	-	9.0	-
脫 脂 乳 粉	-	96.0	-
加 糖 煉 乳	8.0	23.0	40.0
砂 糖	-	-	100.0

- 四、試就生化、衛生與加工功能性狀三方面觀點，說明「肉品品質始於屠宰」。(10%)
- 五、試說明法蘭克福香腸製品去腸衣前外表形成下列三種現象之原因：(1)脂肪袋、(2)上端呈脂肪帽，下端成膠狀袋、(3)周圍有小白點。(9%)
- 六、今取 64kg 碎肉及 36kg 碎油作為製作法蘭克福香腸原料，其成分分別為：碎肉 - 水分 60%、蛋白質 15.6%及脂肪 23.4%；碎油 - 水分 36%、蛋白質 9.6%及脂肪 54%，試分別計算該最終製品之含水量及含脂率各為若干？(6%)