

國立關西高級中學 103 學年度第一次教師甄選

畜產保健科筆試題目 教師甄選編號：_____

一. 選擇題(單選，共 40 題，每題 1 分)：

1. (B) 蘆花雞(Plymouth Rock)原產於 (A)中國大陸 (B)美國 (C)英國 (D) 巴西。
2. (B) 下列家雞的經濟形質中，哪一項的遺傳率最高？ (A)初產日齡 (B)蛋重量 (C)孵化率 (D)生存率。
3. (B) 台灣肉鴨生產所用的三品種土番鴨，其雜交順序以下列何者正確？ (A)番鴨♂×菜鴨♀→後代♀×北京鴨♂ (B)北京鴨♂×菜鴨♀→後代♀×番鴨♂ (C)北京鴨♀×菜鴨♂→後代♀×番鴨♂ (D)菜鴨♂×番鴨♀→後代♀×北京鴨♂。
4. (C) 土番鴨之孵化期為 (A)21 天 (B)23 天 (C)29 天 (D)35 天。
5. (B) 下列何種禽類，具有長而螺旋狀的陰莖？ (A)雞 (B)鴨 (C)火雞 (D)雉雞。
6. (B) 關於雛鵝的飼養管理，下列何者錯誤？ (A)雛鵝到達前 4 小時即應備妥飲水，並置入育雛器內 (B)雛鵝到達後，先餵予飼料，3 小時之後再供飲水 (C)一般應於雛鵝出殼後 24~36 小時開始給料 (D)夏季於雛鵝孵化後約 7 日齡，可放置於小水池中游泳。
7. (D) 藍瑞斯(Landrace)品種豬原產於 (A)比利時 (B)英國 (C)美國 (D)丹麥。
8. (C) 公豬精子成熟之場所為 (A)睪丸 (B)輸精管 (C)附睪 (D)尿道球腺。
9. (A) 關於疫苗使用之觀念，下列何者錯誤？ (A)懷孕母豬使用疫苗，可使仔畜產生移行抗體 (B)死疫苗保存於 2~7°C，使用前須搖勻，防止沉澱 (C)不可自行將疫苗混合使用 (D)疫苗非萬靈丹，維持良好之環境衛生為第一要務。
10. (D) 仔豬咬尾惡習的原因，不包括下列何者？ (A)豬舍內未使用墊料，以致豬隻缺少啃嚼的物品 (B)太早斷乳，離乳仔豬仍具吮乳本性 (C)豬舍內供水不足或通風不良過於悶熱潮溼 (D)飼糧不平衡，日糧中之鹽分太多或粗纖維含量太高。
11. (A) 豬舍常用消毒劑之分類，下列何者錯誤？ (A)鹵素類消毒劑—雙氧水 (B)醇類消毒劑—酒精 (C)煤焦油類—酚 (D)甲醛類—福馬林。
12. (D) 豬背脂厚度之單點測定法，通常測定下列哪一處？ (A)最後腰椎上 (B)第一肋骨上 (C)第一胸椎上 (D)最後肋骨上。
13. (D) 下列哪一種家畜最容易發生偽懷孕現象？ (A)牛 (B)豬 (C)馬 (D)兔。
14. (B) 關於山羊的懷孕與分娩過程，下列敘述何者錯誤？ (A)懷孕期約 145~155 日 (B)懷孕多胞胎時懷孕期會縮短 (C)母體營養狀況不佳時懷孕期會延長 (D)懷孕後半期，可由母羊右腹部觸診到胎動。
15. (B) 母兔之生殖生理特性為誘發性排卵，下列何者與誘發性排卵無關？ (A)公兔之駕乘 (B)母兔具雙子宮 (C)公兔之挑情動作 (D)母兔下視丘釋出激黃體素釋放激素。
16. (D) 判斷發情母牛的配種適期，下列敘述何者錯誤？ (A)早上 9 點前發現發情，當日配種 (B)早上 9 點至中午發現發情，下午或次日早晨配種 (C)下午發現發情，次日中午前配種 (D)下午發現發情，次日中午後配種。
17. (A) 初乳宜在仔牛出生後多久餵與？ (A)6 小時以內 (B)6 小時以後 (C)6 天以後 (D)24 小時以後。

18. (B) 擠乳前以手清洗及按摩乳房，並以紙巾拭乾，此動作可刺激下列哪一種內分泌素，可使乳泡內之乳易於擠出？ (A)動情素 (B)催產素 (C)黃體素 (D)腎上腺素。
19. (A) 一般而言，以液態氮保存之牛麥管型冷凍精液，其適當的解凍溫度和時間分別為 (A)36°C，1分鐘 (B)38°C，3分鐘 (C)37°C，5分鐘 (D)40°C，0.5分鐘。
20. (C) 芻料經磨碎或打粒後可方便運輸及貯存，但以之餵乳牛的主要缺點是 (A)嗜口性不佳 (B)減少採食量 (C)乳脂率降低 (D)乳量增加。
21. (A) 一般超市所販賣，俗稱之胛心肉，是屬於豬的哪一部位？ (A)下肩胛肉 (B)上肩胛肉 (C)背脊 (D)腹脇。
22. (A) 有關肉品色澤之敘述，下列何者錯誤？ (A)肉色的主要成分為血紅蛋白 (B)當肉與空氣接觸短時間時肌紅蛋白會與氧結合形成氧合肌紅蛋白而使肉呈現鮮紅色 (C)年齡較老的動物其肉色呈暗紅 (D)肉色變成褐色是因肌紅蛋白被氧化成變性肌紅蛋白所致。
23. (C) 構成結締組織的蛋白質，主要是膠原蛋白及下列何者？ (A)肌紅蛋白 (B)血紅蛋白 (C)彈性蛋白 (D)肌凝蛋白。
24. (B) 有關屠後肌肉生化變化之敘述，下列何者錯誤？ (A)死後僵直是指動物死後，因缺氧導致肌肉中動物澱粉經糖解轉變成乳酸，並堆積致使肌肉 pH 值下降至 5.0~5.4，此時肌肉失去可塑性的現象 (B)死後僵直經一段時間後其肌肉不會維持不變，因此是一種可逆的肌肉收縮反應 (C)死後僵直是由於肌動蛋白絲與肌球蛋白絲在肌肉中形成永久性的交叉鏈 (D)死後僵直肌肉會產生一些物理性變化，如失去彈性、伸張性、短縮及緊張性等。
25. (A) 肉品添加保色劑(亞硝酸鹽)之功用，除了固定肉色、產生醃漬肉的風味及抗氧化外，主要亦有抑制哪一種細菌的效果？ (A)肉毒桿菌 (B)沙門氏桿菌 (C)大腸桿菌 (D)仙人掌桿菌。
26. (B) 有關燻煙(smoking)之敘述，下列何者錯誤？ (A)會讓肉製品產生光澤奪目的紅棕或茶褐色 (B)沒有抑制微生物生長的功效 (C)可產生特殊芳香風味 (D)利用樹枝、蔗渣、果實外殼及木材等做為發煙材料。
27. (C) 乳化作業中添加鹽的主要目的是 (A)調味 (B)增加製成率 (C)抽取鹽溶性蛋白質 (D)殺菌。
28. (B) 下列哪一種微生物不是屬於肉品中毒的病原菌？ (A)沙門氏菌 (B)乳酸桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)肉毒桿菌。
29. (A) 臘肉或培根是一種半乾燥肉製品，下列何者是其製作流程的正確順序？ (A)整型、鹽漬、水洗、乾燥、燻煙、冷卻 (B)整型、鹽漬、乾燥、水洗、燻煙、冷卻 (C)鹽漬、整型、水洗、乾燥、燻煙、冷卻 (D)整型、鹽漬、燻煙、冷卻。
30. (B) 貢丸與熱狗是屬於乳化肉製品，其是屬於下列何種乳化系統之產物？ (A)水包水之乳濁狀態 (B)水包油之乳濁狀態 (C)油包油之乳濁狀態 (D)油包水之乳濁狀態。
31. (A) 有關牛乳的營養及物理特性之敘述，下列何者錯誤？ (A)乳糖是牛乳主要糖類其可分解成果糖及半乳糖 (B)牛乳含有重要維生素，如維生素 A、B₁、B₂、C、D、E 及菸鹼酸等 (C)牛乳的比重值介於 1.028~1.034 間 (D)牛乳的冰點介於-0.525~-0.565°C。
32. (A) 酒精發酵乳是由下列哪一種組合菌種進行發酵作用而製得？ (A)乳酸菌及特殊酵母菌 (B)乳酸菌及特殊氣黴菌 (C)乳酸菌及特殊放射性菌 (D)乳酸菌及特殊班黴菌。

33. (C)市售冷藏鮮乳之製作流程，下列何者為正確順序？ (A)受乳、貯乳、殺菌、冷卻、分離、裝瓶 (B)分離、受乳、貯乳、滅菌、冷卻、裝瓶 (C)受乳、貯乳、均質化、殺菌、冷卻、裝瓶 (D)受乳、貯乳、殺菌、分離、裝瓶。
34. (C)調味乳之製作常會添加下列何種添加物做為安定劑？ (A)果糖 (B)脂肪 (C)藻酸鈉 (D)果汁。
35. (A)有關乳油分類之敘述，下列何者錯誤？ (A)whipping cream 是將乳油加熱至 45~50 °C 下將其充分起泡 (B)咖啡乳油是將含脂率 10~30% 的新鮮乳油經均質、殺菌、冷卻、裝瓶而得 (C)plastic cream 之含脂率 80% 以上常作為冰淇淋的原料 (D)whipping cream 常做為西點之霜飾。
36. (C)冰淇淋製造過程需添加乳化劑，最常使用之自然乳化劑為下列哪一種？ (A)乳清蛋白 (B)全蛋 (C)蛋黃 (D)酪蛋白鈉。
37. (C)下列何者不是皮蛋的主要製造方法？ (A)塗布法 (B)浸漬法 (C)注射法 (D)混合法。
38. (A)液體蛋冷凍製作過程中，為了避免凝固或膠化，常應用下列何種添加物？ (A)食鹽或糖 (B)澱粉 (C)動物明膠 (D)乳酸。
39. (D)有關蛋的營養及加工功能性之敘述，下列何者錯誤？ (A)蛋之卵白具有很好的起泡性及安定性，常用於糕餅上 (B)蛋之卵黃具有很好的乳化性，常用於冰淇淋或蛋黃醬 (C)全蛋之脂質大部分存於蛋黃中 (D)蛋殼之主要成分是磷酸鈣及磷酸鎂。
40. (D)蛋粉製作過程中在乾燥前，為了避免褐變及風味與功能變差，需進行哪一步驟方可達此目的？ (A)除酸處理 (B)除油處理 (C)除色處理 (D)除糖處理。

二. 問答題(共 6 題，每題 10 分)：

1. 請說明蛋雞光照計畫的實施原則與內容。
2. 請依序簡述仔豬由出生至三週齡之管理作業要點。
3. 請說明綿羊與山羊之區別。

