

動物科學與畜產系(所)碩士班 畜產學 試題 (99N101004)

一、問答題：60 分（本大題分為 4 題，每題 15 分）

(一)請條列詳細說明影響雞蛋品質之因素。

(二)日前新聞報導內容指出消費者將十幾種類似俗稱「多多」的乳酸菌飲料送驗，發現有高
達 9 種飲料不符合國家標準，菌數幾近於 0，其中更有一種富含致癌防腐劑。請問：

1. 依國家標準(Chinese National Standards, CNS)中「稀釋態發酵乳」之標準，乳酸菌飲料的菌數應該要達到多少？乳酸菌飲料的菌數指的是什麼菌？
2. 乳酸菌飲料如何製造？應該如何保存？
3. 乳酸菌飲料需不需要（或可不可以）添加防腐劑？

(三)試列舉兩種依據動物性能表現而進行之配種方式（或稱策略），並說明之。

(四)今(98)年的「莫拉克颱風」災後，市面上的牛鮮乳變得貴又不易充分供應給消費者。請從氣候和圈養環境因素的觀點，條列詳細說明導至災後牛生乳總產量和品質低下的因素。

二、闡述下列各辭：40 分（本大題分為 8 題，每題 5 分）

1. *ad lib*
2. essential fatty acids
3. rigor mortis
4. shelf life
5. major gene
6. maternal inheritance
7. foal heat
8. velvet-antler cycle