

113年公務人員高等考試二級考試試題

等 別：高考二級
類 科：水產利用
科 目：水產加工學研究
考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、將捕獲的鮪魚從室溫下放入冷凍庫進行凍結時，請說明不同冷凍速率對魚體溫度之變化曲線以及對魚肉品質的影響。(20 分)
- 二、請說明傳統日曬的養殖烏魚子於加工廠中從魚體至成品之製造流程，並依據製程判斷那些步驟具顯著性危害與重要管制點，且進行重要管制點計畫表分析。(20 分)
- 三、請繪出沙丁魚乾燥期間的乾燥速率曲線圖，並由圖解釋何謂恆率乾燥、減率乾燥期與臨界水分量。(20 分)
- 四、請說明臺灣傳統加工廠從虱目魚全魚製成魚丸的流程（含加工設備）以及各步驟或添加物處理之目的與原理。(20 分)
- 五、請試述下列名詞之意涵：(每小題 5 分，共 20 分)
 - (一) Fish meal
 - (二) TDT curve
 - (三) Spray drying
 - (四) Hurdle technology