

類 科：農畜水產品檢驗

科 目：農畜水產品概論

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。

一、請從水產品利用的觀點，說明天然魚介類原料的特性。(30 分)

二、試述生鮮肉品在凍結過程的品質變化。(20 分)

三、為提升農產品的冷凍貯藏性，通常在凍結之前，都會先進行農產品的殺菁 (blanching) 處理，何謂殺菁？其目的為何？(20 分)

四、細菌在加熱殺菌時，何謂 D 值？何謂 z 值？何謂 Thermal Death Time？(20 分)

五、解釋名詞：(每小題 5 分，共 10 分)

(一)包冰 (ice glazing)

(二) CA storage