

等 別：高考二級
類 科：水產利用
科 目：水產化學研究
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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明(1)魚肉和畜肉蛋白質和脂質組成的差異性，(2)魚肉中血合肉和普通肉之蛋白質和脂質組成的差異性。(20 分)
- 二、說明臺灣水產品中毒中(1)河魨毒中毒 (tetrodotoxin poisoning)，(2)麻痺性貝毒中毒 (paralytic shellfish poisoning)，(3)熱帶性海魚毒中毒 (ciguatera)，和(4)光過敏性中毒 (photosensitisation poisoning) 之原因物質、食物種類、中毒症狀和毒素來源。(20 分)
- 三、魚油富含不飽和脂肪酸，但容易發生劣變，請說明油脂劣化之機制及影響油脂劣化的因子。(20 分)
- 四、說明(1)綠藻、褐藻及紅藻之黏質多糖成分差異性，(2)綠藻、褐藻及紅藻含葉綠素之組成差異性。(20 分)
- 五、說明下列水產物質劣化之原因：(1)鮪魚類之青變問題，(2)蝦肉黑變問題，(3)冷凍魚肉之褐變問題，(4)冷凍鮭魚肉黃變問題。(20 分)