

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。

一、請說明下列水產原料，可以製成何種市售常見的水產加工品並敘述其製造流程：

- (一)鯖魚（請說明一項加工品）（4 分）
- (二)鰹魚（請說明一項加工品）（4 分）
- (三)鰻魚（請說明一項加工品）（4 分）
- (四)魷魚（請說明兩項加工品）（8 分）
- (五)虱目魚（請說明兩項加工品）（8 分）
- (六)石花菜（請說明一項加工品）（4 分）

二、請說明下列水產加工品的製造流程：（每小題 4 分，共 32 分）

- (一)魚露
- (二)仿魚翅
- (三)仿蟹肉
- (四)蠔油
- (五)昆布糖
- (六)旗魚鬆
- (七)冷凍魚漿
- (八)烏魚子

三、請說明魚介類常用的保鮮方法，並請就生物法、物理檢測法、化學檢測法分別說明檢測魚介類鮮度常用的方法。（16 分）

四、請說明下列水產廢棄物的資源再利用情形並敘述其製造流程：（每小題 4 分，共 20 分）

- (一)吳郭魚皮
- (二)虱目魚鱗
- (三)蜆殼
- (四)魚內臟
- (五)蝦蟹殼