

等 別：二級考試

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、試從 pH、食鹽添加量與溫度控制說明魚肉煉製品之製造要領。(20 分)

二、試述魚類品質之感官判定要領。(20 分)

三、試各舉三種利用罐製、冷凍冷藏、乾燥及發酵(醃漬)等四種方法製成之市售水產加工食品，並敘述此四法之保藏原理。(20 分)

四、繪製水產品的冷凍曲線(freezing curve)，並以通過最大冰晶生成帶(zone of maximum ice crystal formation)的時間說明快速冷凍及緩慢冷凍；又冷凍水產物常會進行包冰，試問其操作與目的為何？(20 分)

五、解釋名詞：(每小題 4 分，共 20 分)

(一)K value

(二)cold chain

(三)fish meal

(四)air baldder

(五)tetrodotoxin