

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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、隨著科技的進步，機能性食品（functional food）銷售量逐年地增加，依其原材料來源概分為(1)微生物(2)植物(3)動物(4)其他類等。其中由水產原料來源製成之產品概稱為水產機能性食品，請至少舉五個例子分別說明其品項、功能性及加工方法。(25 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)柴魚

(二)鮪魚糖

(三)鯖魚一夜乾

(四)魷魚絲

(五)魚肉香腸

(六)洋菜

(七)紅燒鰻魚罐頭

(八)蝦醬油

三、某工廠利用灑鹽漬來醃漬鯖魚。假設鯖魚原料重量為 100 公斤，鯖魚的含水率為 85%，欲使鹽漬後魚體的鹽濃度達到 10%，則魚體中應灑入多少公斤食鹽？(8 分)
(請列出其計算過程，結果四捨五入至小數點 1 位)

四、請說明水產品於凍藏過程中冰晶成長的原因及防止其成長的原則。(15 分)

五、請說明水產加工品的安全危害因子及其風險管理方法。(20 分)