

類 科：水產利用

科 目：水產冷凍學

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、解釋下列與冷凍冷藏相關之名詞：（20 分）

(一)冷藏 (cold storage)

(二)凍結貯藏 (frozen storage)

(三)解凍硬直 (thaw rigor)

(四)包冰衣 (ice glaze)

二、將魚肉置於 -20°C 與 5°C 貯藏時，為何 5°C 貯藏之魚肉比 -20°C 貯藏者要容易腐敗？在仍可食用之貯藏期限內，將兩種魚肉分別烹飪食用，該兩種魚肉之質地有何不同？為什麼？（20 分）

三、以冷凍魚漿做為原料生產煉製品之製造方法如何？請說明之。（20 分）

四、依製造方法不同來區分，目前所使用之冷凍魚漿有那兩種？其製造方法有何不同？（20 分）

五、請說明水產物冷凍貯藏的一般作業工程。（20 分）