

類 科：水產利用

科 目：水產加工學

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、烏魚子為南部高屏嘉南地區的重要水產加工品，請敘述該產品的傳統加工製造流程及獲得良好品質與儲藏性產品應注意事項，並說明烏魚子製品於鹽漬過程中影響食鹽滲透的因素。(10 分)
- 二、市售的仿蟹肉棒其實是以魚肉為原料加工製造而成，請說明由魚肉製成仿蟹肉棒的加工製造流程。(10 分)
- 三、魚醬油又稱為魚露，請敘述傳統魚露的加工製造流程。由於傳統魚露的製造時間冗長(長達 10~18 個月)、魚腥味頗重不易為國人接受，請說明如何縮短該產品製造時間及改善魚腥味問題的方法。(10 分)
- 四、請說明魚貝類較畜肉更容易腐敗的原因以及至少列舉及說明五個影響魚貝類鮮度的因素。(10 分)
- 五、至少列舉五個魚貝類的保鮮方法，並說明其保鮮原理。(10 分)
- 六、請敘述魷魚絲的加工製造流程。該產品於製造過程中，若水分乾燥不完全，則製品易有黴菌生長問題；若水分去除過多，則產品會太硬。試問如何獲得既不會太硬又不易發黴的魷魚絲製品？(10 分)
- 七、市售各類寒天飲料製品使用的原料為洋菜粉，而洋菜粉乃以海藻為原料加工製成，請敘述如何從原料藻製成洋菜粉的加工製造流程。(10 分)
- 八、市售俗稱為海底雞罐頭其實就是鮪魚罐頭，請說明油漬鮪魚罐頭的一般製造流程，並敘述過去油漬鮪魚罐頭曾發生的一些衛生、品質上的問題、原因及解決方法。(10 分)
- 九、近年來我國外銷美國的冷凍吳郭魚片相當多，該製品於加工製造過程中會有大量的魚皮及魚鱗產生，傳統上大都廢棄或當飼料使用。事實上魚鱗、魚皮中含有豐富的膠原蛋白，請說明利用魚鱗、魚皮製成膠原蛋白及其衍生製品如明膠、膠原胜肽(collagen peptide)的加工製造流程以及所獲得產品之應用。(10 分)
- 十、請從原料、加工方法或添加物使用等三方面詳細說明影響虱目魚丸製品彈性的因素以及如何獲得彈性良好的製品。(10 分)