

類 科：水產利用

科 目：水產化學

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、魚類肌肉蛋白質依其對中性鹽之溶解性，分為肌漿（肌形質）蛋白質、肌原纖維蛋白質與基質蛋白質等，請分別就其(一)溶解度、(二)存在處所、(三)代表性蛋白質等進一步說明之。（18 分）
- 二、新鮮紅肉魚因包裝、常溫放置或凍結貯藏等情況，其肉色會呈現不同的顏色，請問這些顏色的變化或變色如何產生？又鮭鱒魚的肉色在凍藏、鹽藏及罐頭製造中會產生退色，可能造成的原因為何？（22 分）
- 三、K 值常作為魚貝類的鮮度指標（freshness indicator），請說明 K 值是如何根據而取得？對於魚貝類的鮮度與風味品質而言，K 值不同所代表的意義又如何？（20 分）
- 四、和陸上動物肉比較，魚類肌肉或可食部分一般成分的組成變動較大，請就(一)部位別引起之差異、(二)天然產與養殖產者之間的差異等分別說明之。（22 分）
- 五、解釋名詞：（每小題 3 分，共 18 分）
  - (一) Phosphagens
  - (二) Octopine
  - (三) Wax ester
  - (四) Carnosine
  - (五) Autolysis
  - (六) Pyperidine