

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、魚類的肌肉可以作為生產煉製品的原料，但是有些原料所生產的煉製品品質很好，有些原料所製造者就很差。請問受那些因素影響？（20 分）
- 二、請說明經去內臟、鰓等之魚體及不經任何前處理之全魚經過凍結貯藏一段時間，解凍後其肌肉組織及品質會有何不同？請分別比較並說明理由。（20 分）
- 三、水產食品在冷凍貯藏過程，要求溫度變動不宜超過 2°C。請說明溫度變動幅度過大及變動頻率過高對於水產食品品質之影響。（20 分）
- 四、一般魚肉經過冷凍貯藏一段時間後，再蒸煮或其它料理時，會發現肉質較未經冷凍貯藏過之魚肉要海綿化且較不細嫩，請說明其原因。（20 分）
- 五、為什麼經過冷凍貯藏過之魚肉在製造如魚丸、魚糕等之煉製品時，其彈性要比未經冷凍貯藏過之魚肉所製造者差？請說明理由。（20 分）