

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、說明水產鹽藏品使用的鹽漬方法、加工流程及其特點，至少需敘述四種以上的鹽漬方法。(20分)
- 二、說明傳統柴魚片的製造流程、品質上發生的問題、處理方法以及柴魚特殊風味產生的原因。(20分)
- 三、說明外銷美國之冷凍吳郭魚片的製造流程、品質衛生上發生的問題、處理方法以及製程中實施一氧化碳處理的目的、原理及方法。(20分)
- 四、(一)請先敘述傳統蠔油的製造方法。(二)由於傳統蠔油製造時間長達 10~18 個月，市售蠔油多採用較為快速的方法，請再說明市售蠔油的製造流程。(三)敘述傳統製程與市售較快速製程之問題點及各製程中應注意事項。(20分)
- 五、說明鱈魚鹽辛品的製造流程及其原理。(10分)
- 六、說明煙燻鮭魚的製造流程及煙燻方法。(10分)