

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、試述水產物容易發生腐敗與變質的因素。(10分)
- 二、依加工技術，食用水產加工品有那些類別？舉例並概要說明其加工或保藏原理。(20分)
- 三、水產品在冷凍貯藏期間品質可能發生那些變化？(10分)
- 四、試圖示魚肉煉製品之製程。又製程中可能使用那些食品添加物，其目的何在？(20分)
- 五、鰻魚之加工調理方式中，蒲燒鰻廣受日本消費者喜愛，是我國重要外銷水產加工品之一，試簡述自原料入廠至加工調理完成製品之程序。(10分)
- 六、解釋名詞：(每小題6分，共30分)
  - (一) EPA 與 DHA
  - (二) T.T.T.與 K value
  - (三) suwari 與 modori
  - (四) round fish 與 fillet
  - (五) chitin 與 chitosan