

等 別：高考二級
類 科：水產利用
科 目：水產加工學研究
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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、請說明四種常用於水產加工廠中凍結水產品的方法。(16分)
- 二、請說明油漬鮪魚罐頭從原料至成品之製造流程，並敘述主要加工方法之目的及原理。(20分)
- 三、真空油炸法常用於蔬果加工，近幾年已擴展於水產品中，請述明真空油炸的原理與特性。其與傳統油炸法之成品比較有那些優點？並舉例市售那些水產品係使用此法製成？(20分)
- 四、臺灣外銷水產加工廠是最早執行 HACCP 制度，請說明 HACCP 系統之七大組成要素(原則)，並以 HACCP 系統分析旗魚鬆從原料至成品有那些可能的危害？(24分)
- 五、請說明下列名詞之意涵：(每小題 5 分，共 20 分)
 - (一)IQF (individual quick freezing)
 - (二)MAP (modified atmosphere packaging)
 - (三)Gel softening (Modori)
 - (四)Critical moisture content