

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。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、關於日本竹莢魚（竹莢魚）一夜干之製造，請回答以下問題（請四捨五入至小數點後第二位）：

(一)請說明竹莢魚一夜干之製造方法和流程。（9分）

(二)竹莢魚 100 kg，假設其含水量 80%，利用乾醃法（dry salting）使魚肉含食鹽濃度 3%，食鹽可以快速滲透進入魚體，達到濃度平衡，試計算應使用多少 kg 的食鹽？（8分）

(三)竹莢魚 100 kg，假設其含水量 80%，使用 10 kg 水配製食鹽水，利用鹽水漬法（brine salting）使魚肉含食鹽濃度 3%，食鹽可以快速滲透進入魚體，達到濃度平衡，試計算應使用多少 kg 的食鹽？（8分）

二、關於魷魚乾加工，請說明下列問題：

(一)魷魚乾的製造方法和流程。（7分）

(二)為什麼魷魚乾通常不以熱風乾燥進行乾燥？（6分）

(三)罨蒸是如何進行？其目的為何？（6分）

(四)發花是如何進行？其目的為何？（6分）

三、以下列水產原料，加工製成常溫可保存的伴手禮，請說明產品開發理念與製造方法。（每小題 6 分，共 30 分）

(一)吳郭魚

(二)鰹魚

(三)櫻花蝦

(四)牡蠣

(五)龍鬚菜

四、何謂智慧型包裝（intelligent or smart packaging）？（10分）並舉例詳述其在水產品的應用。（10分）