

105年專門職業及技術人員高等考試建築師、
技師、第二次食品技師考試暨普通 代號：02710 全一頁
考試不動產經紀人、記帳士考試試題

等 別：高等考試

類 科：水產養殖技師

科 目：水產概論

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、魚類經加工利用（去除魚肉）後，剩餘之廢棄物（副產品）可分為那幾種？其用途如何？（25 分）
- 二、如何讓一般市場活魚販售如金目鱸魚、吳郭魚、鮔魚等活存率提高，使消費者吃起來沒有土味，以提高商品價值？（25 分）
- 三、石斑魚苗感染病毒性神經壞死病（Viral Nervous Necrosis, VNN）會引起石斑魚大量死亡，其感染途徑為何？如何減低其感染機會？（25 分）
- 四、鮪魚冷凍後，魚肉表面顏色會變暗（褐變現象），影響產品價值，試述防止鮪魚冷凍褐變的方法。（25 分）