



水產加工學

蕭 泉 源

食品科學系教授

cyshiau@mail.ntou.edu.tw

2020/02

一、緒言

※所有資料僅使用於本課程

教學目標

使修課同學獲取水產加工原料特性與保鮮處理方式；學習各種加工產品製造有關之基本原理與方法以及品質管理與風險分析；認識水產加工工業之產銷現況與趨勢等。

綱 要 (一)

1. 緒言
2. 漁業產銷利用
3. 水產原料特性
4. 漁獲物保鮮處理與品質指標
5. 水產加工發展歷程與產品種類
6. 冷凍加工品

綱 要 (二)

7. 煉製品 (魚漿製品)
8. 罐頭品
9. 乾、燻、鹽製品
10. 副產品
11. 風險分析與品質管理
12. 發展方向與趨勢

- 教學方式：以教室授課為主（配合講義、幻燈片與實物講解）。
- 教學進度：教材分十二章節，其中加工原料特性、保鮮處理、副產品與品質管理各使用3小時，其他章節使用約2小時。
- 評量方式：平時考試與出席(20%)、期中考試(40%)、期末考試(40%)。

參考書目

1. 吳清熊、鄭昌家、蕭泉源，1990。台灣水產加工業現況專輯，農業委員會。
2. 吳清熊譯，1992。水產加工技術，華香園出版社。
3. Hall G.M. 1997. Fish Processing Technology, Blackie Academic & Professional, London.
4. 蕭泉源，2006。水產利用原料學，台灣海洋大學。
5. 蕭泉源，2011。魚貝類新鮮度檢驗，新編食品分析與檢驗，華格那出版社。
6. 蕭泉源，2014。水產加工，實用食品加工學，華格那出版社。
7. 蕭泉源，2016。台灣水產加工產業概況與發展歷程，台灣水產加工業現況及近20年的發展(孫寶年主編)，農委會漁業署。
8. 蕭泉源、陳冠文，2018。水產品的冷凍及冷藏，食品冷凍冷藏學(蕭泉源總校閱)第11章，華格那出版社。