



水產原料學

蕭 泉 源

食品科學系 名譽教授

cyshiau@ntou.edu.tw

2024/02

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原料之種類、資源、漁業產銷、生物與化學特性與保鮮處理方式之知識以及利用與加工有關之基本原理與方法。

綱 要

1. 緒言
2. 漁業產銷概況
3. 水產原料生物與化學特性
4. 死後變化與鮮度品質指標
5. 保鮮與處理
6. 水產食品安全與衛生
7. 重要水產原料各論
 - (1) 海洋魚類；(2) 養殖魚類
8. 總結

- 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：教材分八章節，其中第七章使用12小時，其他章節每章使用約2~3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. 邵廣昭。台灣魚類資料庫，網路電子版 <http://fishdb.sinica.edu.tw>。
2. 漁業署。台灣漁業年報，農委會漁業署全球資訊網。
3. 孫寶年、李國誥、翁秀貞，1986。台灣地區常見食用魚貝類圖說，行政院衛生署。
4. 蕭泉源，2006。水產利用原料學，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. 沈世傑、吳高逸，2011。台灣魚類圖鑑，國立海洋生物博物館。
7. 蕭泉源，2014。水產加工，實用食品加工學，華格那出版社。
8. 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。
9. 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。