

2022 年【全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目： 漁獲捕撈後的問題
文章內容： (限 500 字~1,500 字)
<p>在現代生活中，人不可避免的就是飲食上的問題，在飲食上新鮮是必要的，就舉例魚體來說，當活魚捕撈上來後，必須經過一系列的流程，才能製成人們進到口中的食物，則這流程就是透過漁獲捕撈上來後，先進行放血、去鰓及內臟，當然下一步的步驟，就跟製成甚麼樣的產品就有關係了，如果是將切除尾鰭，並進入零下 20 度 C 的低溫倉凍結，這就是要製成罐頭的步驟；當今天是要製成生魚片的話，就更加講究魚的新鮮，當去完內臟等等的動作後，必須包冰起來，並直進入 50~60 度 C 的急速凍結室當中，這就是正所謂得超低溫急速冷凍，則這就是以最快的速度將魚體冷凍儲存起來，以確保魚體的新鮮度保持不變，方可在後來進到人的口中食用，並保障人的健康及飲食上的口感。則上述所說的，通俗的說就是冷凍冷藏，但專業的講述的話，即是所謂的冷鏈，在不同的處理方式以及不同的溫度下，就可以製成不一樣的產品，並且亦可保存到魚體的新鮮，則這些方式都是非常講究的，也都必須經過層層的嚴格把關，才可製成產品；則為何要保存魚體的新鮮度呢?就是因為如果剛捕撈上來的魚，沒有即時的處理，會將魚體內的酵素開始作用，到一定程度後，開始細菌滋生，也會產生組織胺中毒的現象發生，如果產生此種問題，送入餐廳供給客人食用，易產生食安的問題，並造成人的健康受到影響。</p>
參考資料
1. https://www.maritime.org.tw/upload/202104/%E9%81%A0%E6%B4%8B%E6%BC%81%E6%A5%AD%E8%B6%85%E4%BD8E%E6%BA%AB%E7%89%A9%E6%B5%81%E4%B8%AD%E5%BF%83%E8%A8%AD%E7%BD%AE%E4%B9%8B%E9%81%B8%E6%93%87%E8%A6%81%E5%9B%A0240201.pdf
2. 跨越 200 海浬送上你餐桌！遠洋漁業的海上低溫物流如何確保新鮮？ 生活 新頭殼 Newtalk

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 建議格式如下
 - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
 - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
 - 字體行距，以固定行高 20 點為原則