

# 108年公務人員普通考試試題

類 科：園藝

科 目：園產品處理及加工學概要

考試時間：1 小時 30 分

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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、影響生鮮園產品採收壽命最重要的外在環境因子為何？並請說明該因子對園產品採後品質劣變的影響。(20 分)
- 二、為了降低生鮮園產品的劣變與損耗，運輸流程應考慮那些環境條件？(20 分)
- 三、請說明防止蔬果加工原料變色方法。(20 分)
- 四、請說明蔬果罐頭製程脫氣的目的。(20 分)
- 五、請解釋下列名詞在園產品處理與加工學之意義：(每小題 5 分，共 20 分)
  - (一) Vapor Pressure Deficit
  - (二) Sorting
  - (三) Fresh-cut Fruit and Vegetables
  - (四) Spray Drying