

等 別：三等考試

類 科：園藝

科 目：園產品處理及加工學

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。

(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、影響蔬果由病原菌引起腐爛速度之因素有那些？如何減少採後由病原菌引起的腐損？  
(20 分)
- 二、園產品貯運過程中乙烯是如何產生？去除這些乙烯的方法為何？(20 分)
- 三、說明冷凍真空乾燥（真空凍結乾燥法，vacuum freeze drying）的原理和此乾燥法的特徵與處理流程。(20 分)
- 四、園產品加工上用糖保藏之原理為何？常用的糖種類為何？(20 分)
- 五、請說明下列產品劣變的原因或處理的目的：(每小題 5 分，共 20 分)
  - (一)柑橘果實貯藏後變甜。
  - (二)鳳梨果實貯運後果皮變暗綠色，果心發生褐變。
  - (三)園產品醃漬時添加酸。
  - (四)柿餅加工時削皮。