

113年公務人員高等考試二級考試試題

等 別：高考二級
類 科：園藝
科 目：園產品處理學及加工學
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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、蔬果採收後的水分流失，嚴重影響了蔬果的質地、外觀和營養價值等。請從細胞生理與分子調控層面，解釋蔬果採收後的失水機制。(25 分)
- 二、請列舉幾種蔬果採收後處理中常用的保鮮技術大類，並說明這些方法應如何平衡與食品安全性之間的關係。(25 分)
- 三、請說明梅納反應 (Maillard reaction) 與焦糖化 (Caramelization) 的反應機制，包括參與反應的食物中的成分與環境條件，及這些反應過程中可能產生的有害物質。(25 分)
- 四、我國農業部目前推動的農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式中，初期開放的水果與蔬菜的加工方式主要為乾燥、粉碎、冷藏冷凍等。請說明為何尚未開放其它類別的蔬果加工方式？並說明常用的乾燥加工方式，以及各方法間的優劣點比較。(25 分)