

115年公務人員特種考試關務人員、身心障礙人員考試及
115年國軍上校以上軍官轉任公務人員考試試題

考試別：身心障礙人員考試

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、果實成熟度是直接影響果實的產量、品質和耐貯性的一個關鍵因素。果實成熟度判定方法依果實種類不同而異，請說明分析主要化學物質含量的變化判定果實成熟度之方法。(25 分)
- 二、蔬果產品的保存性受腐敗性微生物影響極大，請說明酸鹼值、水活性及溫度等因子與腐敗性微生物生長的關係。(25 分)
- 三、請說明香蕉與木瓜一類果實於貯運後造成無法正常轉色變軟之可能原因。(25 分)
- 四、請說明濃縮果汁加工常見非加熱濃縮技術之冷凍濃縮 (Freeze Concentration) 與膜過濾濃縮 (Membrane Concentration) 之意涵及其優缺點。(25 分)