

等 別：高等考試

類 科：園藝技師

科 目：園產品處理（包括園產品加工）

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。

- 一、請詳細說明果膠質、糖和 pH 值對果醬凝凍之影響。（20 分）
- 二、請詳述果醋釀造原理和加工流程，並說明鳳梨果醋之釀造方法。（20 分）
- 三、輻射處理園產品的目的是什麼？施行時應考慮的因子有那些？（20 分）
- 四、檸檬果實採收成熟度之判斷方法有那些？國外市場通常販賣黃色檸檬，若要外銷時要如何催色？（20 分）
- 五、提高園產品的採收效率為降低成本之重要方法，有那些「採收輔佐」（harvesting aids）可使用？（20 分）