

等 別：四等考試

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、機械傷害對新鮮的園產品會造成那些不利的影響？減少機械傷害的方法有那些？  
(20 分)

二、臺灣柑橘貯藏期間容易出現的病害有那些？貯藏病害防治策略為何？(20 分)

三、果醬類製品中包括果醬、果泥、果凍、果糕、Marmalade、果酪 (fruit butter)，請說明這些製品之特點。(20 分)

四、影響新鮮園產品食品安全的因素有那些？如何減少這些風險？(20 分)

五、說明防止園產品處理或加工上發生酵素性褐變反應的方法。(20 分)