

101年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第2次
食品技師考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02360 全一頁

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、果實為什麼需要催熟？催熟需要注意那些事項？（20 分）

二、請說明臺灣鳳梨外銷用果之品種、時期、採收方法、成熟度、外銷作業流程和重點事項。（20 分）

三、水分活性（water activity）的定義為何？和蔬果腐敗有何關係？那些加工方法是降低水分活性的原理以保存食品？（20 分）

四、為保證食品安全，在罐頭食品製造過程中利用 HACCP 進行品質控制是非常有效的體系，請說明罐頭食品生產過程中的危害關鍵點和控制措施。（20 分）

五、解釋下列名詞：（每小題 5 分，共 20 分）

(一)Puff drying

(二)Marmalade

(三)Climacteric fruits

(四)Vacuum cooling