

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。

一、解釋名詞：（每小題 4 分，共 20 分）

(一) Grape juice

(二) Water activity

(三) Homogenization

(四) Cold chain

(五) *Clostridium botulinum*

二、臺灣某農會食品加工廠擬大量生產脆梅上市，有下列問題待解決，請協助處理。  
（每小題 5 分，共 25 分）

(一)脆梅原料應幾分熟採收？為什麼？

(二)採收後如何貯存，以保持脆度？

(三)如何去除苦、澀、酸味？

(四)如何糖漬？防止其外觀皺縮、變形？

(五)如擬上市，可以用金屬罐（容器）嗎？為什麼？

三、臺灣每年進口許多蘋果，請回答下列問題。（每小題 5 分，共 20 分）

(一)蘋果外表塗臘？有何用途？

(二)蘋果外皮可以吃嗎？為什麼？

(三)蘋果存放於冷藏（冰箱），為何其甜味、風味及脆度（口感），均較常溫貯存佳？

(四)許多蘋果外觀良好，但一切開內部常有褐化、鬆軟、異味，請說明其發生之原因？  
如何改善？

四、臺灣某食品公司擬上市香蕉汁產品，有下列技術問題，請協助解決。

(一)香蕉汁十分容易褐變，其褐變機制為何？如何改善？（7 分）

(二)擬開發不同保存期限之產品，應採用何種殺菌處理？請設計其製程，並說明其原因。（8 分）

1. 冷藏型（5 至 7 天）

2. 常溫型（6 至 9 月）

五、臺灣近年鳳梨酥創下蔬果加工及烘焙龐大市場及商機，某研究團隊擬以國產胡蘿蔔開發天然、高纖、低糖之胡蘿蔔餡餅，請回答下列問題。

(一)胡蘿蔔之組成分及機能性成分？（5 分）

(二)一般餡料之製作流程。（7 分）

(三)如何製作無添加防腐劑低糖餡料？（8 分）