

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。

- 一、蔬果與貯藏過程中經常發生失重或表皮皺縮，請詳述造成此現象之原因與影響因子。
(20 分)
- 二、請說明園產品外銷時為何需要檢疫處理與常見之檢疫方法，舉例說明。(20 分)
- 三、請說明為延長切花貯藏品質與瓶插壽命常使用之方法。(20 分)
- 四、對於不耐高溫之園藝作物於殺菌時經常採用之方法為何？此方法使用上之限制為何？
(20 分)
- 五、請說明冷凍蔬果解凍時以空氣解凍、液體解凍、冷藏解凍與微波解凍之優缺點。
(20 分)