

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、請敘述園產品的「生理成熟 (physiological maturity)」與「園藝成熟 (horticultural maturity)」的差異及在於採後處理上的措施。(20 分)
- 二、請說明影響園產品採後呼吸作用的內身 (內部) 及外部 (環境) 因子。(20 分)
- 三、請說明失水 (water loss) 與水活性 (water activity) 的意義差別及在園產品處理加工的重要性。(20 分)
- 四、請說明蔬果加工時所面臨的酵素型與非酵素型褐變之原理成因與控制方法。(20 分)
- 五、經由微生物的參與所產製的園產加工品經常可以賦予更多有益新價值，請就蔬、果為原料各舉一例說明，其所涉及的微生物與原料、製程及增加的益處價值等。(20 分)