

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、試述溫度對採收後園產品生理、品質、貯藏壽命之影響？園產品採收後之溫度管理為何？（20 分）
- 二、園產品在貯運期間，為避免乙烯之害，有那些方法可以避免其害？（15 分）
- 三、造成園產品採收後貯運期間之生理障礙（physiological disorder）有那些？（15 分）
- 四、果凍、果醬、果糕等產品，在製造過程均依賴凝膠（gel）之形成，試述凝膠三要素在凝膠過程之作用。（25 分）
- 五、醃製品之種類不一，醃製方法也不盡相同，但均有幾個作用參與其中，請說明醃製原理。（25 分）