

113年公務人員普通考試試題

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、果實在採收時的成熟度與果實的品質、貯運或貯藏壽命有著密切的關係，請說明何謂成熟度指標（Maturity Index）？在田間採收時被用作判斷果實是否已達採收成熟度的主觀判別包括那些？（25 分）
- 二、請解釋園產品包裝的功能及目的，並說明活性包裝與智慧型包裝於園產品的應用。（25 分）
- 三、請說明泡菜發酵食品於發酵過程產生那些成分得以抑制腐敗菌或病原菌生長之原因。（25 分）
- 四、請說明果膠酵素中主要三種酵素(1)pectinesterase(2)polygalacturonase (3)pectate lyase 之特性，及對蔬果特性之影響與在飲料和食品上的應用。（25 分）