

等 別：四等考試

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、用乙烯催熟果實發生催熟失敗，若此原因是由乙烯效果不佳所造成，請問有那些因素會影響乙烯的效果？如何改善？（20 分）
- 二、試述減壓貯藏（hypobaric storage）可以延長園產品貯藏壽命的原因為何？並說明此種貯藏方法目前在臺灣商業貯藏未被採用的原因？（20 分）
- 三、請說明園產品加工原料的清洗介質和洗滌的方法。（20 分）
- 四、試述蔬果糖漬加工時，促進糖漬速度的方法有那些？（20 分）
- 五、請說明下列產品發生劣變的原因或處理的目的：（每小題 5 分，共 20 分）
 - (一)食品乾燥
 - (二)金針花加工過程中以磷酸鹽處理
 - (三)茄子貯藏後表皮出現褐色斑塊，種子變黑
 - (四)外銷椪柑於 1°C 下冷藏 14 天