

103年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第二次  
食品技師考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02360 全一頁

等 別：高等考試

類 科：園藝技師

科 目：園產品處理（包括園產品加工）

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、請說明造成蔬果採收後品質劣變的內部與外來原因。（25 分）

二、請說明低溫儲藏的實施要點，與幾種可搭配藉由改變儲藏空間內環境條件的增益方法。（25 分）

三、請說明蔬果冷凍加工時的主要品質變化與控制方法。（25 分）

四、請說明脫水與乾燥蔬果的製成方法與影響因素。（25 分）