

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、試述新鮮蔬果運輸流通的基本原則為何？如果混裝運輸時需要注意那些事項？（20 分）
- 二、試述園產品發生寒害時的生理反應為何？又影響寒害程度的因素有那些？（20 分）
- 三、試述園產品製罐時需要經過那三大過程？為減少損失，如何避免漏罐、凸罐現象發生？（20 分）
- 四、試述醃漬品常見的腐敗現象與控制方法。（20 分）
- 五、請說明下列產品劣變的原因或處理的目的：（每小題 5 分，共 20 分）
 - (一)後熟的香蕉表皮呈現淡綠或淡黃綠色，剝開後果肉呈水浸狀。
 - (二)零售架上的番瓜果實著色不鮮紅，黃色部分比紅色部分還多。
 - (三)製作果醬時添加葡萄糖。
 - (四)製作鳳梨酥餡時，較不喜歡用成熟度較高（完全黃熟）的果實為原料。