

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、請說明生鮮截切蔬果之定義與欄柵技術如何應用於對截切蔬果微生物及酵素的控制。(25 分)
- 二、影響冷凍蔬果產品品質的因素相當多，請說明其中凍結速度的重要性與影響。(25 分)
- 三、園產品成熟時生理代謝與組成等會產生諸多變化，請說明其中硬度與臘質的變化。(25 分)
- 四、請說明農產品輸出入檢疫的目的，並舉例常見的傳染性病蟲害與為達成檢疫目的的處理方法。(25 分)