

112年公務人員高等考試三級考試試題

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。

(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、傳統高溫熱力殺菌方法不易完好保留食品中的營養成分、食品口感與天然色澤，目前國內外已在部分蔬果汁與果醬等蔬果加工品滅菌過程中改採超高壓冷殺菌技術，請說明該技術原理與優缺點。(25分)
- 二、酵母菌已成功應用於採後病害防治，酵母菌、病原菌及寄主植物之間存在交互作用，在酵母菌作用下，可驅動交互作用達到防治病原菌效果，請說明酵母菌主要作用機制。(25分)
- 三、在園藝作物生長發育過程中，會影響園產品品質的因子都與採後處理有關，請說明採前因子對採收後園產品品質之影響。(25分)
- 四、我國係東方果實蠅及瓜實蠅疫區，為符合輸入國檢疫條件，開拓國產鮮果外銷市場，熱處理技術先後應用於多種鮮果之檢疫處理上，請說明果實軟化主要原因及熱處理對果實硬度或軟化之影響。(25分)