

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、在蔬果醃製過程中微生物會行乳酸、醋酸與酒精之發酵作用。請敘述上述各種發酵如何產生及其對品質之影響。(25 分)
- 二、請舉出至少五種常見蔬果罐頭變質現象，並說明可能原因與解決方法。(25 分)
- 三、請敘述園產品採收後預冷之重要性並舉實例說明某蔬果品項的預冷方法與過程。(25 分)
- 四、採收後病害常是園產品品質劣變的重要原因之一，請說明如何控制園產品採收後病害的發生。(25 分)