

115年公務人員普通考試試題

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。

(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、蔬果罐頭食品依平衡酸鹼值可將罐頭食品分為低酸性罐頭食品與酸化罐頭食品，請說明分類標準與兩類罐頭食品之安全滅菌需求。(25 分)
- 二、請說明蔬果經醃漬加工後產生風味上改變之原因。(25 分)
- 三、根莖類作物在採收時如擦傷或碰傷，除了增加病害的感染外，還會增加失水，降低貯藏壽命。請說明為減少此一影響可採取之採收後處理技術。(25 分)
- 四、一般而言，蔬果低溫貯藏可以抑制呼吸作用、延緩老化及減少微生物腐敗，進而延長貯藏期限，然對香蕉、馬鈴薯與蒜頭等作物反造成品質劣變。請說明低溫貯藏對此 3 種作物品質之影響。(25 分)