

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、蔬果保存過程中經常須避免光照，請說明光照對其生理與貯藏性之影響。(20 分)
- 二、請說明脫水乾燥、鹽漬與發酵延長蔬果貯藏期限之原理。(20 分)
- 三、影響內生乙烯生合成之因子為何？(20 分)
- 四、番茄加工製品如番茄汁、番茄醬、番茄糊、番茄沙拉醬和番茄湯等均需要去皮，請說明番茄加工時去皮之方法。(20 分)
- 五、何謂低糖蜜餞？如何延長低糖蜜餞之保存性？(20 分)