

110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、請說明蔬果園產品於在遭遇水分逆境時的生理障礙，與對品質的影響及因應的採收後處理要點。(25 分)
- 二、採後處理中經常使用降溫措施，但有些蔬果在低溫下會產生寒害（或稱冷害），請說明何謂寒害及其現象、影響因素與管理控制方法。(25 分)
- 三、某些園產品於加工過程中，會產生感官品質的劣變，請舉二例果實類園產品，說明其感官品質劣變的現象、成因機制與改善方法。(25 分)
- 四、在對園產品加工過程與產品的安全要求，「食品中微生物衛生標準」已增訂部分指標性病原菌標準，以取代傳統之衛生指標菌，使監測的結果更具有風險代表性。請於病原菌、衛生指標菌中，各舉二例說明該微生物在園產品加工中的污染來源、安全風險意義與控制方法。(25 分)