

等 別：高考二級

類 科：園藝

科 目：園產品處理學及加工學

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、請詳細說明影響切花瓶插壽命之因素為何？以及切花保鮮劑主要成分及其作用為何？（25 分）
- 二、何謂酵素性褐變與非酵素性褐變？蔬果在脫水乾燥加工過程中如何抑制酵素性褐變以保持較佳之色澤？（25 分）
- 三、請詳述香蕉後熟生理障礙之種類及發生原因。（25 分）
- 四、園產品加工與保存時，常使用柵欄技術以保持較佳之產品品質，請說明何謂柵欄技術？常使用之柵欄為何？以截切水果為例說明之。（25 分）