

等 別：四等考試

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、請說明香蕉置於冰箱中，果皮變深褐色果肉產生異味等現象之原因與影響其嚴重程度之因素。(20 分)
- 二、請說明造成貯藏中蔬果色澤改變之原因。(20 分)
- 三、請說明採收後園藝作物碳水化合物之變化對品質之影響。(20 分)
- 四、請說明何謂恒率乾燥期、第一減率乾燥期、第二減率乾燥期與臨界含水量，並標示上述各項於脫水乾燥曲線圖之相關位置。(20 分)
- 五、請說明食鹽可提升蔬果保存性之原理及鹽濃度與微生物活性之關係。(20 分)