

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、解釋名詞：（每小題 5 分，共 25 分）

(一)調氣貯藏（Controlled atmosphere storage）

(二)梅納反應（Maillard reaction）

(三)商業殺菌（Commercial sterilization）

(四)滴落液（Drip loss）

(五)預冷（Precooling）

二、柿餅如何製作？如何貯藏？其外觀色澤易呈褐黃（黑）色，發生機制為何？（15 分）

三、何謂硬化處理？其對蜜餞硬（脆）度、品質有何影響？（15 分）

四、醃漬酸黃瓜，其汁液發生混濁、有氣泡、呈酸味、質地軟化，造成原因為何？如何防止？（15 分）

五、市售炒栗子，如何決定其栗子原料成熟度？如何去殼？去膜？（15 分）

六、試述熱風乾燥及冷凍乾燥之原理？並以杭菊為例，說明此二種乾燥處理後品質及包裝之差異？（15 分）