

等 別：三等考試

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。

一、請說明罐頭真空度與罐頭品質之關係及影響罐頭真空度之原因。(20分)

二、請舉例說明蔬果外銷之檢疫處理方法與流程。(20分)

三、請詳細說明乙烯對採收後園藝作物之影響。(20分)

四、以番茄為例說明鮮食品種與加工品種之特性與差異。(20分)

五、請解釋下列與冷凍相關之名詞：(20分)

(一)超冷狀態 (supercooling)

(二)凍結點

(三)共晶點 (eutectic point)

(四)最大冰晶生成帶