

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、請說明省產柿子分類與主要品種，並說明軟柿與脆柿採收後處理之方法。(20 分)
- 二、請說明影響切花貯藏與瓶插壽命之原因。(20 分)
- 三、請說明何謂 I.Q.F (Individually quick freezing)？其優點為何？(20 分)
- 四、請詳細說明酒精發酵、乳酸發酵與醋酸發酵。(20 分)
- 五、低溫貯藏下蔬果品質仍然會隨時間增長而劣變，請說明原因。(20 分)