

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、請說明脫水乾燥與發酵兩種加工技術之原理。(20 分)

二、木瓜於採收時為綠色，於室溫下隨時間增加而逐漸轉黃，請說明此一現象如何發生與如何控制？(20 分)

三、請說明脫水乾燥過程中物質之轉移與表面硬化之關係。(20 分)

四、何謂甜柿與澀柿？澀味之來源為何？如何將澀柿之澀味去除？(20 分)

五、請說明超高溫 (Ultra-high-temperature, UHT) 滅菌與所需之設備。(20 分)