

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、試述溫度對園產品採收後生理、品質及貯運壽命的影響。(20分)
- 二、試述影響園產品採收後耐貯藏力的因素。(15分)
- 三、試述乙烯對園產品採收後貯運期間之不良影響，如何避免？(15分)
- 四、園產品加工範圍很廣，可依原料來源及加工方法而分類，請問依加工方法可分那幾類，並各舉二項該類的加工品？(20分)
- 五、試述罐裝食品的製罐三大工程(製造過程)。(15分)
- 六、試述醃漬品在醃製過程，參與的四大作用的功能？(15分)