

等 別：薦任

類 科：園藝

科 目：園產品處理與加工學

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、園產品貯藏方法有那幾種？原理為何？並各舉出一種園產品為例說明貯藏條件。
(20分)
- 二、採前因素對園產品品質和貯藏性能影響非常大，請就生物因素、環境因素和栽培管理技術說明之。(20分)
- 三、天然毒素為影響安全性重要因素之一，蔬果中的天然毒素有那幾類？請舉出三種蔬果所含的天然毒素與其危害和避免危害的方法。(20分)
- 四、脫水蔬果進行乾燥時，影響乾燥速度之因素有那些？(20分)
- 五、說明果汁製造流程和濃縮的方法。(20分)