

等 別：二級考試

類 科：園藝

科 目：園產品處理學及加工學

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、水果外觀之顏色有三類，包括綠色、黃色、紅色或紫色，試以香蕉及柑桔為例，說明其採收前之顏色色素組成及採收後產品處理催色方法及原理。(20分)
- 二、請說明影響切花(cut flower)品質劣變及老化之因子，並以國內現行文心蘭外銷日本之作業流程為例，敘述現行處理作業方法及需改進之處。(20分)
- 三、請說明水果採收後之人工脫澀的方法，並以柿子為例，說明不同人工脫澀方法之產品品質差異。(10分)
- 四、園產品罐製後，由於經過加熱以致品質不如新鮮者，請就顏色、風味、組織成分說明其變化。(10分)
- 五、請說明果凍製造失敗造成風味、品質劣變之原因及改善方法。(20分)
- 六、在商業上，果汁產品為避免風味、顏色、品質劣變之保存方法有數種，請就各種方法說明優劣點。(20分)