

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、何謂生鮮截切蔬果 (fresh-cut fruits and vegetables) ? (5 分) 請說明生鮮截切蔬果的製作流程及製作時應注意的重點。(15 分)
- 二、何謂氣調貯藏 (controlled atmosphere storage) ? (5 分) 為何氣調貯藏對蘋果及西洋梨的效果良好，但對其他園產品的用途不大，試陳述其原因。(15 分)
- 三、何謂無菌罐製法 (aseptic canning) ? (10 分) 試陳述其優點及缺點。(10 分)
- 四、釀造發酵製品中，除了酒及醬油等之外，醋 (vinegar) 也廣受歡迎，請根據中國國家標準 (CNS)，說明果實醋的定義及品質規定。(10 分) 並試寫出醋酸發酵的化學方程式。(10 分)
- 五、何謂園產品適當的採收成熟度 (harvestable maturity) ? (5 分) 請說明判斷園產品適當採收成熟度的方法及其內容。(15 分)