

98 年公務人員高等考試三級考試試題

代號：34070 全一頁

類 科：園藝

科 目：園產品處理及加工學

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、荔枝果實採收後果皮非常容易發生褐變，請問褐變發生機制和原因為何？採後減少褐變發生的方法有那些？（20 分）
- 二、請比較通風貯藏（ventilated common storage）、減壓貯藏（hypobaric storage）和氣調貯藏（controlled atmosphere storage）之原理、設備和優劣，並評估此三種貯藏方法在臺灣使用之可行性和適合之產品。（20 分）
- 三、請說明半調理（minimally processed）蔬果較完整的新鮮蔬果更難保鮮和貯藏的原因，並敘述半調理蔬果加工流程和重點。（20 分）
- 四、何謂真空油炸？蔬果經真空油炸後的特徵有那些？為維持良好的品質，包裝應注意那些事項？（20 分）
- 五、說明蔬菜醃漬的加工基本原理和鹽漬過程中微生物的消長及 pH 之變化。醃漬胡瓜容易軟化，如何防止？（20 分）