

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、請說明目前商業上經常使用之冷凍方法及適用之冷凍機械或冷凍劑。(20 分)
- 二、請詳細說明蔬果在脫水乾燥加工過程中物質之轉移為何？若相互間無法配合則會造成何種影響？何謂脫水食品之 SWEATING 現象？(20 分)
- 三、舉例說明間歇性的升溫 (intermittent warming) 對採收後處理與加工之影響。(20 分)
- 四、請詳述果實後熟期間化學成分之變化。(20 分)
- 五、請各舉一例說明無氧狀態對蔬果加工與採收後處理之影響。(20 分)