

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、果實衰老時的生理生化變化有那些？如何調控器官的衰老？（20分）
- 二、說明柑橘成熟度的指標，並敘述椪柑採收的方法與注意事項。臺灣椪柑採收時果皮常未轉色完全，較不受日本市場歡迎，請提出可行的催色方法。（20分）
- 三、蜜餞常見問題之一為成品表面或內部產生糖結晶的現象，此現象發生之原因為何？對品質有那些影響？如何避免此現象？（20分）
- 四、說明食品安全性的定義，請舉出三種細菌性危害的主要菌種。細菌污染來源有那些？細菌性危害如何預防與控制？（20分）
- 五、闡明下列現象發生的原因，並就園產品處理或加工之觀點提出有效的改善品質之方法：（20分）
  - (一)果醬無法凝結成凍。
  - (二)冷凍產品解凍時發生滴汁現象。
  - (三)竹筍於常溫中貯藏兩天後，吃起來失去嫩的咬感。
  - (四)切花瓶插時發生垂頸。