

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、蘿蔔乾是臺灣著名之脫水乾燥食品，請說明白蘿蔔於脫水乾燥過程，那些物理化學或生物學之變化，形成品質與新鮮蘿蔔完全不同之加工品。(20 分)
- 二、請說明蔬果經常使用之解凍方法與解凍時之變化。(20 分)
- 三、詳細說明氣變包裝之原理、常用之包裝材質及主動與被動氣變。(20 分)
- 四、蔬果加工與採收後處理常需控制或抑制酵素活性，以確保蔬果品質，請說明常使用之方法。(20 分)
- 五、請說明貯藏環境如何影響蒸散作用造成採收後園產品品質改變。(20 分)