

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、蔬果在貯藏時，除重視溫度管理外，庫房內的溼度對貯藏壽命及品質亦有很大的影響力，試詳述庫房內濕度的管理要點。(20分)
- 二、臺灣的蒜球採收後常需置田間日曬或熱風處理，其目的為何？另外，倉貯的蒜球在秋末易發生萌芽，影響品質，試問有何措施可防止蒜球萌芽？(20分)
- 三、番茄果實的尻腐病(Blossom end rot)，一般認為和鈣元素的缺乏有關，試問在採前栽培期間有何防範措施？(20分)
- 四、發酵食品(如果醋、醬油等)在加工過程中，發酵為何有增加營養價值之效果？(20分)
- 五、何謂鮮切(Fresh-cut)蔬果？試以萵苣為例，簡述其加工處理流程。(20分)