

類 科：園藝

科 目：園產品處理及加工學概要

考試時間：1小時30分

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、園產品貯運時若溫度低於冰點溫度就有發生凍害之可能，請說明冰點溫度如何測定？受凍害組織凍結過程和變化為何？凍害如何預防？（20分）
- 二、一般園產品採後生長現象是不希望出現的，請舉出三種採後生長現象之實例，並說明採後那些措施可以控制生長？（20分）
- 三、何謂自由基（free radical）？植物體內產生自由基之途徑有那些？與園產品老化有何關係？植物體內有那些清除自由基的防禦體系？（20分）
- 四、食品添加物（food additives）使用之目的為何？有那幾類？並說明食品添加物在使用上必須要遵守的原則。（20分）
- 五、影響罐頭熱殺菌的因素有那些？（20分）