

等 別：三等考試

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、柳橙汁於超市櫥架上販售時會有上下分層之現象發生，請說明發生之原因與防止之方法。(20分)
- 二、何謂相對濕度？請說明其對園產品採收後貯藏與脫水乾燥加工之重要性。(20分)
- 三、臭氧處理可減少採收後蔬果表面之微生物數量，以延長採收後之貯藏壽命，請說明臭氧滅菌之機制為何？(20分)
- 四、請說明影響荔枝採收後貯藏品質劣變之因子及保鮮技術。(20分)
- 五、請說明目前在技術上已經成熟且已經實際應用在蔬果品質檢測之非破壞技術(non-destructive techniques)。(20分)