

等 別：四等考試

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、造成生鮮及輕度加工蔬果品質劣變之主要原因為何？其中最困難加以控制者為何及如何降低其影響程度？（20分）
- 二、請說明脫水乾燥加工方法。（20分）
- 三、請說明影響採收後園藝作物蒸散作用速率之因子。（20分）
- 四、冷凍芋頭塊是芋頭主要加工品之一，請說明冷凍芋頭塊在貯藏過程中常發生之品質劣變及其原因。（20分）
- 五、請比較氣調貯藏與氣變貯藏之差異。（20分）