

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、何謂高甲氧基果膠？於果醬加工時高甲氧基果膠與低甲氧基果膠所需之凝膠條件各為何？(20分)
- 二、脫水乾燥之果乾如鳳梨乾與芒果乾，於貯藏過程中會發生色澤改變，請說明是何原因造成此一現象。(20分)
- 三、請說明經常使用在種苗或具葉片的切花或盆花的低溫弱光儲藏。(20分)
- 四、請說明貯藏庫中，氣體對園產品貯藏壽命之影響與氣體管理之方法。(20分)
- 五、請說明蔬果醃漬過程中，經由那些作用造成最終產品品質之改變。(20分)