

等 別：高考二級  
類 科：園藝  
科 目：園產品處理學及加工學  
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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、園藝產品採後處理常被忽略的重要一環是包裝，請敘述包裝的重要性、材質種類目的與各考慮要點。(25分)
- 二、園產品成熟後之生理代謝與組成等會產生諸多變化，請說明其中碳水化合物組成分的變化。(25分)
- 三、熱加工是確保加工食品安全的重要過程但也會減損食物品質，請舉兩種已商業化用於食品加工製造的非熱加工技術之原理、優缺點與應用之產品。(25分)
- 四、請舉實例並說明以水果為原料及以穀物為原料發酵製酒時，其間製造與發酵過程中之主要異同處。(25分)