

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明蔬果中的多酚類化合物、胺基酸、還原糖，在採後加工處理中色變的角色與所參與的反應及控制方法。(25分)
- 二、請說明製作果醬產品時之高甲氧基果膠與低甲氧基果膠之不同(結構特性、酯化度、甲氧基含量、凝膠條件、應用產品)。(25分)
- 三、請說明蔬果採收後預冷作業之意義，並說明熱傳導傳熱預冷與蒸發相變傳熱預冷的原理方法及差異利弊。(25分)
- 四、請從生理與生化代謝反應說明蔬果採收後的有氧呼吸與無氧呼吸對品質的影響。(25分)