

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、番石榴 (guava) 的栽培品種很多，其果實之呼吸型式有些為更年型，有些為非更年型。某君想要知道某一新栽培品種番石榴果實採收後之呼吸型式是屬於那一種，請你告訴他如何進行試驗以判定之。(25分)
- 二、試述園產品加工 (processing of horticultural products) 的意義 (5分)，並詳述園產品加工常用的方法 (10分) 及其原理 (10分)。
- 三、何謂低溫流通鏈 (cold chain) (4分)？何謂預冷 (pre-cooling) (4分)？試述預冷的必要性 (5分)，並說明預冷的的方法 (12分)。
- 四、試述脫水乾燥 (dehydration) 的意義 (5分)，並說明脫水乾燥之方法及其優缺點 (10分)。
- 五、收穫後的甘藍均分二組，分別置放 20°C、80%相對濕度的空氣中，及 5°C、95%相對濕度的空氣中，請問二者之蒸散速率 (transpiration rate) 相差了多少倍數 (10分)？請列出計算式。
「提示參考資料：20°C、80%相對濕度的大氣的蒸氣壓為 14.1 mmHg；20°C、100%相對濕度的大氣的蒸氣壓為 17.5 mmHg；5°C、95%相對濕度的大氣的蒸氣壓為 6.3 mmHg；5°C、100%相對濕度的大氣的蒸氣壓為 6.5 mmHg」