

代號：21250  
頁次：1-1

## 109年公務人員高等考試一級暨二級考試試題

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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、採收後失水對園產品的品質和貯運壽命影響甚大，請說明失水有利和不利的影響。(6分) 又防止失水有那些可行的措施？(14分)
- 二、請說明半調理 (minimally processed or fresh cut) 蔬果乙烯生合成及其調控。(20分)
- 三、在園產品加工過程中如何利用 HACCP 進行蔬果罐頭生產的品質控制？(20分)
- 四、蔬果加工時原料常需要去皮，其目的為何？(6分) 有那些去皮的方法？(14分)
- 五、請說明罐頭製造過程為何需要脫氣？(10分) 又柑橘罐頭和洋菇罐頭，兩者殺菌條件是否相同？請說明其原因。(10分)