## 代號:21450 111年公務人員高等考試一級暨二級考試試題 頁次:1-1

等 别: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:(→)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。

四本科目除專門名詞或數理公式外,應使用本國文字作答。

- 一、園產品成熟和衰老時,若只用環境因子調控,不容易取得最好的貯藏效果,因此需配合理化技術進行,請說明有那些理化調控技術可使用? (20分)
- 二、請說明臺灣鳳梨外銷果實作業流程,(8分)並說明近年來外銷日本鳳梨 果實常發生的問題和改善方法。(12分)
- 三、新鮮蔬果為人體抗氧化防禦系統的主要物質來源,這些具有抗氧化能力 的植物化學成分為何?(20分)
- 四、蔬菜醃漬時添加食鹽的目的為何?(8分)有那些方法可以降低醃漬品食鹽的含量?(12分)
- 五、請說明蔬果脫水乾燥的物理性質和化學性質之變化。(20分)