

105年專門職業及技術人員高等考試建築師、
技師、第二次食品技師考試暨普通
考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02360

全一頁

等 別：高等考試

類 科：園藝技師

科 目：園產品處理（包括園產品加工）

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。

- 一、請說明蔬果採收後的寒害發生的生理機制與減輕寒害的方法。(25 分)
- 二、請說明柿子脫澀原理，並至少舉三種較常見的人工脫澀方法。(25 分)
- 三、請舉至少二種實例說明果汁加工後混濁的現象與原因及改善的方法。(25 分)
- 四、請舉出至少三種在蔬果加工時常用的乾燥方法及其原理與優缺點。(25 分)