

等 別：三等考試

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。

- 一、在個人消費經濟快速成長的時代，截切蔬果的需求日益增加，請說明截切蔬果於加工處理儲藏方面應注意的要點。(25分)
- 二、完善冷鏈過程是品質與安全的重要保障，請說明冷鏈對蔬果農產品的重要性與應注意的環節。(25分)
- 三、園產品於採收後常有許多官能品質劣變，其中色澤的變化常造成商品價值的銳減，請說明於蔬果中褐變的成因原理與防治減緩的方法。(25分)
- 四、食品浪費現在已是全球高度重視的議題，請就蔬果說明有那些層面造成浪費丟棄剩餘，以及可能減緩的方法。(25分)