

- 一、請說明園產品採後寒害(chilling injury)與凍害(freezing injury)的差異。(10 分)
- 二、請舉例並說明何謂更年期性(climacteric)與非更年期性(non-climacteric)水果。(10 分)
- 三、請舉例並說明 5 種影響園產品採後品質的環境因子。(10 分)
- 四、請舉例並說明 5 種影響園產品耐寒性的內在因子。(10 分)
- 五、請說明氣調(controlled atmosphere)與氣變(modified atmosphere)的原理與實施方法，並比較其優劣與適合使用的時機。(10 分)
- 六、請列舉並說明造成生鮮園產品採收後容易敗壞、不易保鮮的產品特性?(10 分)
- 七、請說明高等植物乙烯生合成路徑。(10 分)
- 八、請繪圖並說明隧道式壓差預冷(Tunnel-type forced air cooling)設施及降溫原理。(10 分)
- 九、請解釋下列名詞在園產品處理學的意義及重要性：(每小題 4 分，共計 20 分)
  1. Maturity Index
  2. Anthracnose
  3. Polygalacturonase
  4. Vapor Heat Treatment
  5. Dew Point

試題隨卷繳回