

- 一、請解釋下列名詞在園產品處理學的意義及重要性： 30 分
  - (1). Near Infrared sorting
  - (2). Vital Heat
  - (3). Autocatalytic Ethylene
  - (4). Web Bulb Temperature
  - (5). Good Agricultural Practice
  - (6). Tipburn of Lettuce
- 二、請列舉並說明影響切花採後品質與壽命的重要因子。 15 分
- 三、園產品如何感受乙烯？請敘述其訊息傳導路徑。 14 分
- 四、請說明寒害發生的生理機制。 10 分
- 五、請推薦竹筍、結球萵苣、草莓採收後降溫的預冷方法，並解釋推薦該方法的理由。 15 分
- 六、化學藥劑處理是抑制園產品採後病害的常用手段，但是蔬果農藥殘留已造成消費者食品安全上的疑慮。請列舉四種非藥劑的採後處理技術，並說明之。 16 分

試題隨卷繳回