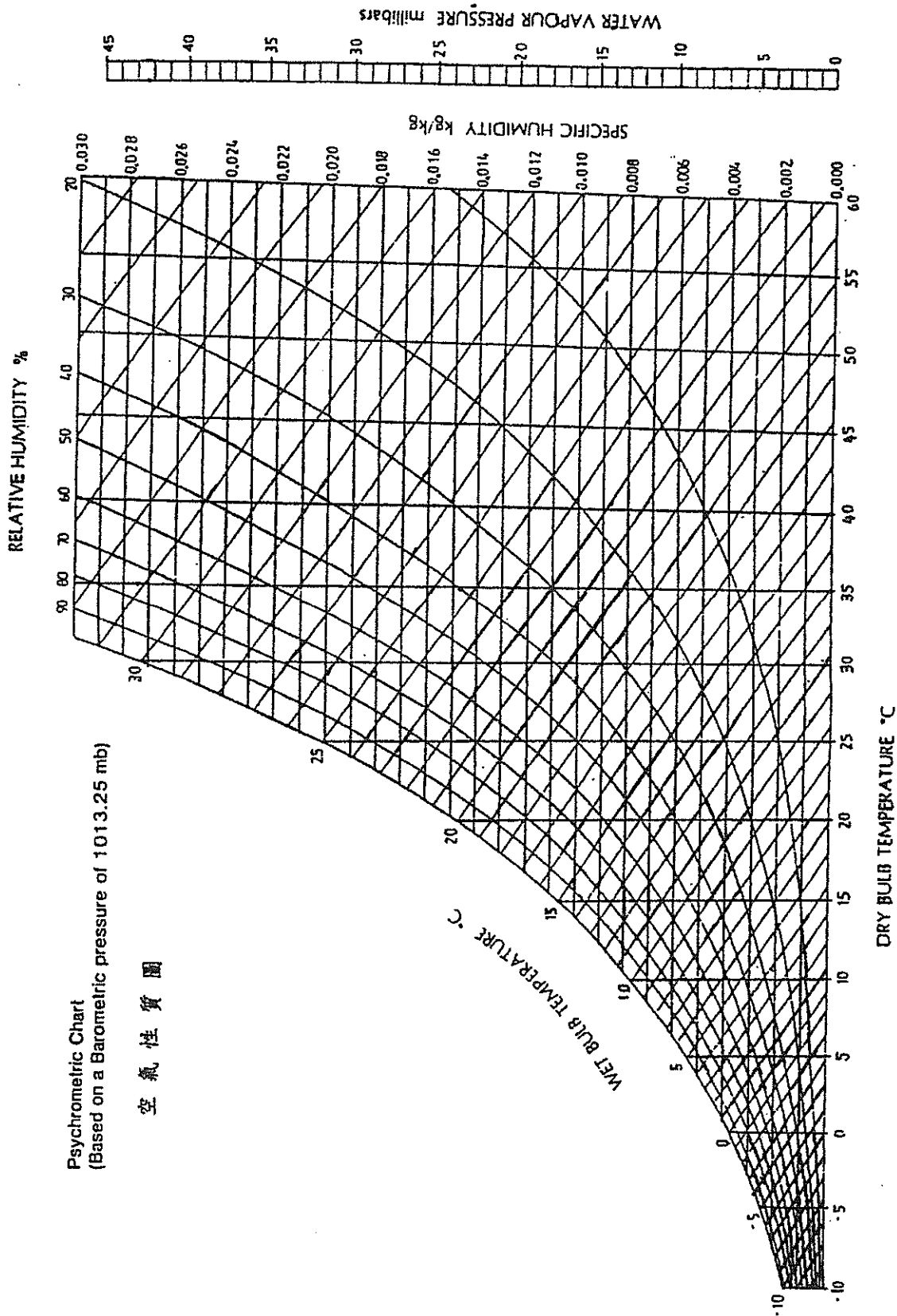


附錄：



試題隨卷繳回

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). Volume Packing
- (2). Ethephon
- (3). Vapor Heat Treatment
- (4). Disease Triangle
- (5). Temperature Split
- (6). Ventilated Storage

二、園產品採後平均腐損率約為多少？請舉出四點造成多數園產品被認為是「易敗壞性的(perishable)」農產品的特性。 10 分

三、不同新鮮園產品能否以同一海運貨櫃共同運銷，應考慮那些因子？請列舉並說明之。 10 分

四、唐菖蒲採收後水平放置會造成花莖彎曲劣變情況，請問涉及此生理反應最主要的植物賀爾蒙為何？請說明其生理作用機制。如何避免或減緩此一劣變的發生？ 10 分

五、塑膠袋包裝常會有水氣凝結問題。請問此現象有何不利於園產品貯運壽命或銷售？如何改善或避免此現象發生？請解釋其機制。 15 分

六、乙烯被認為是誘發更年型果實進入後熟最重要的因子，請說明那些證據支持此一觀點？ 15 分

七、農民於氣溫 32°C、相對溼度 70% 的田間採收油菜 100 kg；油菜溫度 30°C。請問：

A). 採收後將油菜置於田間環境，5 小時後油菜鮮重剩 99 kg，請計算油菜失水常數 K (單位為  $\text{H}_2\text{O}$  kg/kg FW/hr/mbar)？ 5 分

B). 該農民將採收 100 公斤油菜立即裝箱，運輸到臺北共費時 12 小時，假定整個輸送過程氣溫 30°C，相對溼度 80%，菜溫與氣溫相同，僅考慮失水所造成的失重，請問這批油菜運抵臺北時的重量為何？ 5 分

請務必寫出全部計算過程。

見背面