

一、請解釋下列名詞在園產品處理學之意義及重要性。(20 分)

1. Chilling Injury
2. Ecodormancy
3. Hypobaric Storage
4. Yang Cycle
5. Pasteur Effect

二、請說明下列四種預冷技術之作用原理與實施方法，並舉例說明各方法適用之園產品特性。(16 分)

1. 冷水預冷
2. 碎冰預冷
3. 壓差預冷
4. 真空預冷

三、請比較「更年性」與「非更年性」果實二者在乙烯生合成和乙烯反應上的差異。(8 分)

四、請以我國外銷新鮮果實為例，說明兩種常見的檢疫處理流程與條件。(6 分)

五、影響園產品採後失水的環境因子有哪些？請說明各因子變化對失水速率之影響。(10 分)

六、請說明園產品「氣調 (controlled atmosphere)」與「氣變 (modified atmosphere)」處理技術之定義，並比較兩者之異同。(10 分)

七、園產品採收後上蠟之目的為何？請說明之。(10 分)

八、請列舉五種園產品採後病害之物理性防治處理技術。(10 分)

九、請說明切花保鮮液主要成分與作用。(10 分)