

一、請舉例說明水蒸氣壓差(vapor pressure deficit)對園產品貯藏品質之影響及相應之調控技術。(6分)

二、請說明降低乙烯對園產品貯藏品質影響的三大策略(6分)，並分別列舉說明相應之處理技術(9分)。(共15分)

三、請說明預冷處理的目的與對採收後園產品生理及失水之影響(6分)，並列舉三種預冷處理技術之原理、實施方法與適用作物(9分)。(共15分)

四、請說明採後熱處理(postharvest heat treatment)的兩大目的與作用原理(8分)，並列舉三種採後熱處理技術(6分)。(共14分)

五、請列舉並說明影響生鮮園產品採收後品質劣變的原因。(10分)

六、請說明生鮮園產品採後機械傷害的4種類型及其意義？對園產品會造成那些不利保鮮的影響？(10分)

七、請解釋下列名詞在園產品處理學的意義及重要性：(每小題5分，共計30分)

(1). Chromoplast

(2). Sensory Evaluation

(3). Internal Browning of Pineapple Fruit

(4). Vital Heat

(5). Half Cooling Time

(6). System-1 Ethylene

試題隨卷繳回