

題號： 230

國立臺灣大學 114 學年度碩士班招生考試試題

科目： 園產品處理學

題號：230

節次： 4

共 1 頁之第 1 頁

- 一、 請比較芒果與柑橘的主要採後病害之感染途徑、病徵、病原菌及防治方式。(12 分)
- 二、 請舉例說明 3 種影響園產品採收後品質的生理因子。(9 分)
- 三、 請舉例說明溫度逆境對採收後園產品的正面與負面影響。(10 分)
- 四、 請舉例說明 1 種園產品的採收後處理流程。(7 分)
- 五、 請說明氣調貯藏的原理及其對採收後園產品生理的正面與潛在的負面影響。(12 分)
- 六、 無氧呼吸對生鮮園產品採後品質與壽命有何不良影響？如何判斷某一園產品是否遭受無氧呼吸生理障礙？(10 分)
- 七、 請舉實例並說明乙烯對採收後生鮮園產品品質之利弊影響。(10 分)
- 八、 請列出目前我國生鮮園產品檢疫處理的三種技術名稱與原理， 並請各舉一項適用的園產品實例。(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 5 分，共計 20 分）
  - (1) Fruit Ripening
  - (2) Curing in Tuber Crops
  - (3) Field Packing
  - (4) Air Embolism of Cut Flowers

試題隨卷繳回