

壹：教學目標：講授園產品採收後生理和品質之變化，以及減少損耗等商品化之理論與技術。

貳：講授內容：

一、緒論

1. 定義與意義
2. 園藝產業
3. 園產品之特性
4. 園產品採收後成分之變化

二、園產品之品質

三、影響園產品處理之生理

1. 呼吸作用

2. 蒸散作用

3. 乙烯生理

4. 老化生理

四、園產品採收後處理

1. 採收

2. 分級

3. 包裝

4. 催熟

5. 預冷

6. 運輸

7. 貯藏

五、採收後之腐損與控制

參：評量：

1. 期中考試 30%

2. 平時成績 30%

3. 學期考試 40%

肆：參考書目：

1. 園產品採收後處理及貯藏技術 . 1995. 劉富文.

2. 野菜、果實、花卉高品質化手冊 . 1995. 日本養賢堂

3. Production Handling of Tropical Fruits . 1994. ACIAR.

4. Postharvest Technology of Horticultural Crops . 2002. Adel, A.Kader.

5. Postharvest: Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetable and Ornamentals. 1998. R.Wills et.al.