

園產品採後生理學 教學大綱

壹：園產品採後生理，三學分
進大四年級，下學期
上課地點：A04B—202

貳：任課老師：李堂察, Tel：2717429
研究室：A04B—205

參：教學目標：講授園產品採收後生理，了解採後生理才能有效的應用與發展保鮮技術。

肆：講授內容：

- 一、緒論
- 二、呼吸作用
- 三、乙烯生理及其應用
- 四、二次代謝產物及過程
- 五、Stress in harvested products
- 六、成熟與老化
- 七、分子生物與採後處理

伍、評量：

1. 期中考試 30%
2. 平時成績 30%
3. 學期考試 40%

陸、參考書目：

1. 園產品採收後處理及貯藏技術 . 1995. 劉富文.
2. Postharvest technology of horticultural Crops . 2002. Adel, A. Kader.
3. Chilling injury of horticultural crops. 1990. C. C. Wang. CRC Press ,USA.
4. Biochemistry of fruit ripening. 1993. G. B. Seymour, J. E. Taylor, and G. A. Trcker. Chapman and Hall, USA.
5. Senescence and aging in plants. 1988. L. D. Nooden, and A. C. Leopold. Academic, USA.
6. Postharvest physiology of perishable plant products. 1991. S. J. Kays. AVI, USA.