



# 園藝暨景觀學系園產品採後處理研究室

## The NTU Postharvest Laboratory

我們從事新鮮蔬果，花卉園產品採收後生理變化及保鮮處理技術之研究

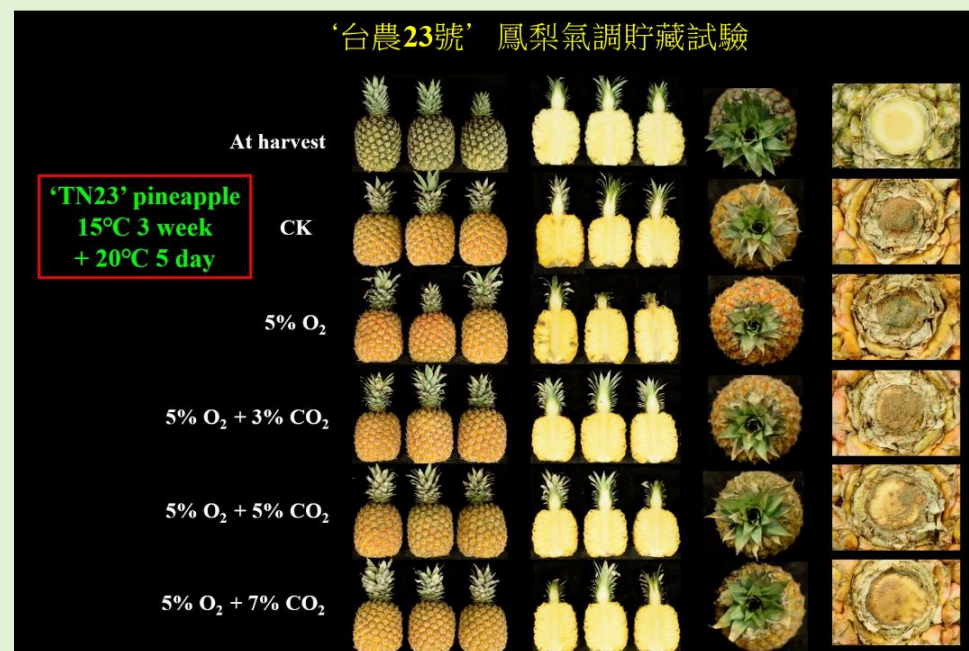


吳俊達老師



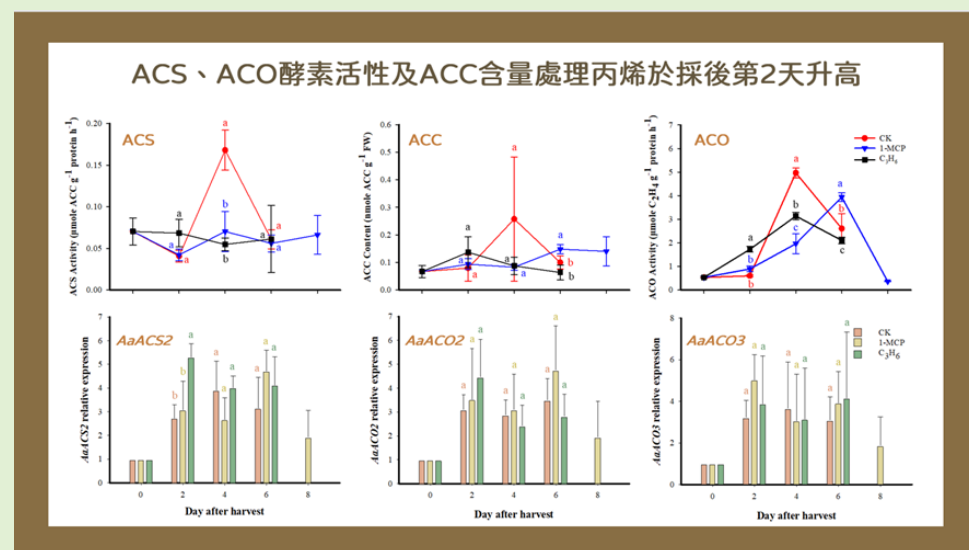
### 陳芷瑄

- ◆ 藉由降低氧氣、提高二氧化碳濃度之氣調技術，抑制‘台農23號’鳳梨呼吸代謝及生理病害發生，達到延長果實貯運壽命、同時維持良好果實品質之效益。



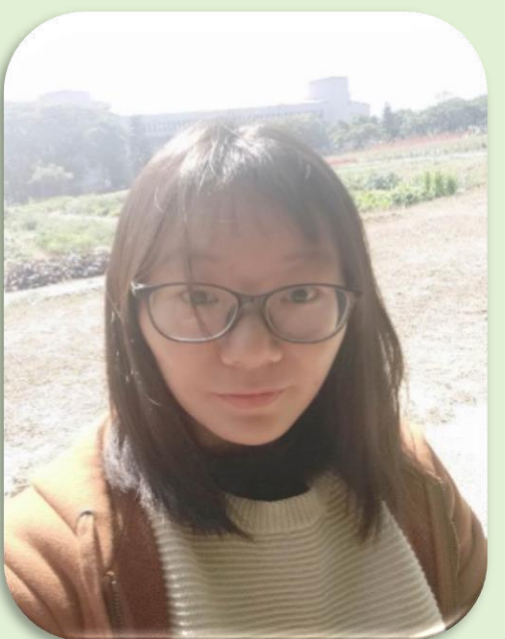
### 徐采薇

- ◆ 透過轉錄體學的方式，找尋鳳梨釋迦轉錄體中可能為ACS與ACO基因家族的基因序列，並探討其不同發育階段基因的變化趨勢，且與乙烯合成路徑關鍵酵素ACS與ACO酵素活性及乙烯釋放率進行比較，釐清基因家族中各個成員參與乙烯合成系統的角色及其對後熟特性的影響。



### 林柏宏

- ◆ 不同微孔數被動式氣變包裝應用於‘台農17號’鳳梨之儲藏試驗。藉由產品之呼吸作用與膜的透氣性使氣變包裝袋內達到一定平衡之大氣組成，此試驗藉由影響產品的生理，以達延長產品壽命之效果。



### 莊子儀

- ◆ 番木瓜 (*Carica papaya* L.) 為台灣生產的主要作物之一。不同水果的可售性和貯藏期各不相同，從產地至終端市場的番木瓜果實存在一系列的機械損傷、過熟和病蟲害等問題。實驗室主要針對延緩後熟及病害兩項，進行溫湯及氣調處理，來改進目前的番木瓜之採後處理流程，以便穩定番木瓜果實的品質從而增加零售市場之銷售率。



### 黃郁庭

- ◆ 比較番石榴中抗壞血酸含量較低的白肉品種‘珍珠拔’與含量較高的紅肉品種‘紅鑽’，從著果至綠熟階段抗壞血酸含量、代謝的轉錄組變化，以及關鍵酵素活性的差異，以釐清番石榴抗壞血酸合成路徑及品種間含量差異的調控機制，並透過控制乙烯濃度調節果實後熟速度，分析後熟過程抗壞血酸含量和代謝組的變化。

