

現影響其貯藏壽命，如茉莉酸 (Jasmonic acid) 訊息傳遞、葉綠素 a-b 鍵結及細胞壁修飾等。喬治亞大學園藝系 Dr. Angelos Deltsidis 研究室發表柑橘採用小於 1 ppm 乙烯處理，並於 21°C，95% 相對溼度下貯藏 4 天，



▲圖 2. 處理 / 加工組演講，圖為喬治亞大學園藝系 Dr. Angelos Deltsidis 研究室學生 Taiwo Owolanke (右) 演講

可使果皮均勻轉色 (圖 2)。此外，該會議有餐敘演講 (Horticultural crops breakfast)，於演講會場內用餐 (演講約 1 小時) 並與同桌專家交流 (圖 3)。經本次活動可瞭解學習美國佛羅里達州近期採後處理技術應用並與專家交流，期經驗可應用於國內採後處理研究。

圖 3. 餐敘演講



a. 購買餐券以進入會場

b. 可於演講會場內用餐並與同桌專家學  
者交流