# 2024年园艺产品贮运学试题 园艺产品贮藏与加工学题库(五篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2024-07-03

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。园艺产品贮运学试题 园艺产品贮藏与加...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**园艺产品贮运学试题 园艺产品贮藏与加工学题库篇一**

第一章果品蔬菜的采后生理

1．与呼吸有关的概念。（呼吸强度，呼吸系数，呼吸跃变，呼吸商，呼吸热）2．呼吸作用与果蔬贮藏的关系？影响呼吸强度的因素？ 3．跃变型的果蔬与非跃变型的果蔬在采后生理上有什么区别？ 4．乙烯生物合成途径及在贮运实践中如何调控乙烯？

5．蒸腾作用对果蔬的影响及影响蒸腾作用的因素有哪些？如何控制蒸腾失水？ 6．何谓生理休眠和强制休眠？在贮运实践中如何利用蔬菜的休眠特性？ 第二章 果品蔬菜的质量与质量评价 1．果品蔬菜的质量构成要素？ 2．卫生质量定义及内涵？

3．无公害食品，有机食品，绿色食品的定义及三者区别？ 第三章影响果蔬贮运性的采前因素

1．影响果蔬贮藏性的内在因素、生态因素、农业技术因素各有哪些？ 2．影响果蔬质量的贮藏因素有哪些？ 第四章

果品蔬菜的采收和采后处理 1．采收的基本要求？ 2．果蔬成熟度如何确定？ 3．包装类型及作用？

4．果蔬脱涩的机理及脱涩的方法有哪些？ 5.果蔬催熟的方法？催熟的条件？

6．果蔬预冷的概念？为什么要进行预冷？预冷的方法有哪些？各有何优缺点？ 7．分级意义、标准、方法？ 第五章 果蔬的贮藏方式与管理 1．土窑洞的管理？

2． 机械冷库的使用与管理方法？

2．气调库及ma贮藏的基本要求与管理。气调贮藏的类型？ 3． 其它贮藏如减压贮藏，辐射贮藏的概念及特点？ 第六章

果品蔬菜的运输与冷链流通

1、冷链流通的概念？

2、运输的环境条件对果蔬质量的影响？

3、运输的基本要求？ 第七章

果品蔬菜采后病害

1、病害分类

2、冷害、冻害的概念，冷害的症状，影响冷害的因素？减轻冷害发生的措施有哪些？

3、侵染性病害的概念？菌源？传播途径？

4、影响发病的因素？ 第八章 贮运各论

以具体的果蔬为例，谈谈如何做好采后商品化处理？ 第九章粮食贮藏特性和品质变化

1、粮食后熟作用、陈化的概念？

2、影响粮食呼吸作用的因素及呼吸作用与储藏的关系？

3、如何延缓粮食陈化？

第十章粮堆的物理性质和粮食仓库

1、散落性与自动分级、自动分级与储藏的关系？

第 1 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

第一章果品蔬菜的采后生理

1．与呼吸有关的概念。（呼吸强度，呼吸系数，呼吸跃变，呼吸商，呼吸热）

呼吸强度 ：也称呼吸速率，它指一定温度下，一定量的产品在单位时间内进行呼吸时所吸入的氧气或释放二氧化碳的量。

呼吸系数：也称呼吸商，它是指产品呼吸过程释放二氧化碳和吸入氧气的体积比。呼吸跃变：在果蔬幼嫩阶段呼吸旺盛，随果实细胞的膨大，呼吸强度逐渐下降，开始成熟时，呼吸上升，达到高峰后，呼吸下降，果蔬衰老死亡，伴随呼吸高峰的出现，体内的代谢发生很大的变化，这一现象被称为呼吸跃变，这一类果蔬被称为跃变型或呼吸高峰型果蔬。呼吸热：呼吸过程中产生的，指除了维持生命活动以外而散发到环境中的那部分热量。2.呼吸作用与果蔬贮藏的关系？影响呼吸强度的因素？

呼吸作用与果蔬贮藏的关系：

 呼吸作用与果蔬贮藏的关系极为密切，呼吸停止，表明果蔬生命的终结，便丧失了贮藏保鲜的意义；但是，呼吸代谢旺盛，也不利于果蔬的贮藏。可见，呼吸作用对于果蔬贮藏具有正、负面的影响。

 正面影响表现为：供给生命活动的能量；抵抗病原菌的侵害；促进伤口愈合；氧化分解有害的中间产物。

 负面影响表现为：消耗体内的贮藏物质；放热使环境中的温度升高；加速成熟衰老进程；改变环境中的气体成分比例，氧气和二氧化碳浓度不适当时，易造成气体伤害。

影响呼吸强度的因素：

 内部因素：种类与品种、发育年龄与成熟度

 外部因素：温度、气体的分压、含水量、机械损伤、其他：对果蔬采取涂膜、包装、避光等措施，以及辐照和应用生长调节剂等处理。

3.跃变型的果蔬与非跃变型的果蔬在采后生理上有什么区别？

 内源乙烯的产量不同：在完熟期内，跃变型果实所产生乙烯的量比非跃变型果实多得多，而非跃变型果实的内源乙烯一直维持在很低的水平。

 对外源乙烯刺激的反应不同：对跃变型果实来说，外源乙烯只在跃变前期处理才作用；而对非跃变型果实来说，任何时候处理都可以对外源乙烯发生反应。

 对外源乙烯浓度的反应不同：提高外源乙烯的浓度时，可使跃变型果实的呼吸跃变出现的时间提前，对非跃变型果实则不能。

 乙烯的产生体系不同：跃变型果实有两种产生体系，非跃变型只有乙烯合成系统i而无乙烯合成系统ii。

4.乙烯生物合成途径及在贮运实践中如何调控乙烯？

蛋氨酸(met)s-腺苷蛋氨酸（sam）1-氨基环丙烷-1-羧酸（acc）乙烯

●乙烯对乙烯生物合成的调节：自我增值和自我抑制；

●逆境胁迫因素刺激乙烯的产生：逆境胁迫包括物理、化学、生物因素； ●钙离子的调节：钙处理果实可减少乙烯的释放量，延缓果实软化； ●光照：光可抑制乙烯的合成；

●其他植物激素对乙烯合成的影响：脱落酸、生长素、赤霉素和细胞分裂素对其合成都有影响。如生长素除能延缓果实衰老外，也能刺激许多植物组织产生乙烯。

第 2 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

5.蒸腾作用对果蔬的影响及影响蒸腾作用的因素有哪些？如何控制蒸腾失水？ 蒸腾作用对果蔬的影响：  失重和失鲜；

 破坏正常的代谢过程；  降低耐贮性和抗病性。影响蒸腾作用的因素： 自身因素：

 表面积比：表面积比越大，蒸散就越强；  种类、品种和成熟度；  机械伤：加速失水；

 细胞保水力：原生质亲水胶体和固形物含量高的细胞有高渗透压，可阻止水分向细胞壁和细胞间隙渗透，利于细胞保持水分。

环境因素

 空气湿度：在一定温度下，绝对湿度或相对湿度大时，饱和差小，蒸腾就慢；  温度：温度高时，水分蒸散快；

 空气流动：空气流速较快时，蒸散快；

 气压：采用真空冷却、真空干燥、减压预冷等减压技术时，水分沸点降低，很快蒸腾，要加湿以防失水萎蔫。

控制蒸腾失水：  降低温度；  提高湿度；

 控制空气流动；

 包装，打蜡，或涂膜；  减少机械损伤。

6.何谓生理休眠和强制休眠？在贮运实践中如何利用蔬菜的休眠特性？

生理休眠：生理休眠是果蔬内在原因引起的，此时即使产品在适宜发芽生长的条件下也不会发芽，这种休眠称为自发休眠。

强制休眠：强制休眠是由于外界环境条件不适宜，如低温、干燥所引起的，一旦遇到适宜发芽生长的条件即可发芽生长，这种休眠也称为被动休眠。

如何利用蔬菜的休眠特性：设法控制休眠，防止发芽，延长贮藏期。 辐射处理；

 化学药剂处理：有明显抑制发芽效果；  控制温度：低温。

第二章 果品蔬菜的质量与质量评价

1．果品蔬菜的质量构成要素？  卫生质量；  感官质量；  营养质量；

 商品化处理质量。

第 3 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

2．卫生质量定义及内涵？

直接关系到人体健康的品质指标的总和。包括：  果蔬表面清洁程度；  重金属含量；  农药残留量；

 其它限制性物质如亚硝酸盐等。

3．无公害食品，有机食品，绿色食品的定义及三者区别？ 定义：

无公害蔬菜：产地生态环境清洁，按照特定的技术操作规程生产，且不含有某些规定不准含有的有毒物质，将有些不可避免的有害物质控制在允许范围以内的果品蔬菜。

绿色食品:遵循可持续发展原则，按着特定生产方式，经专门机构认定，许可使用绿色食品标识商标的无污染的安全、优质、营养类食品食品。

有机食品：是指完全不含人工合成的农药、肥料、生长调节素、催熟剂、家畜禽饲料添加剂的食品。区别：

1）标志不同：

 绿色食品标识我国统一；

 有机食品标识不同国家和不同认证机构不同；  无公害食品标识我国认证机构不同形式不同。

2）价格不同：有机食品价格高于普通食品50%至几倍，绿色食品的价格高于普通食品10%～20%，无公害农产品的价格略高于一般农产品。3）执行标准不同：

 有机食品不同国家，不同认证机构，其标准不同；

 有机食品的认证标准由国家认证认可监督管理委员会制定；  绿色食品标准是由中国绿色食品发展中心组织指定的统一标准。

第三章影响果蔬贮运性的采前因素

1．影响果蔬贮藏性的内在因素、生态因素、农业技术因素各有哪些？

 内在：种类和品种、采收成熟度、生长发育状况、树龄树势、负载量、结果部位；  生态：温度、光照、降雨、土壤、地理条件、地形地势 ；

 农业技术：施肥、灌溉、病虫害防治、修剪和疏花疏果、果实套袋。2．影响果蔬质量的贮藏因素有哪些？

① 温度； ② 湿度；

③ o2、co2及c2h4的浓度； ④ ⑤ ⑥ ⑦ 入库质量； 贮藏期限；

出库上市前的处理；

其他因素：冷却、合理堆码、防腐剂、保鲜剂等。

第 4 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

第四章

果品蔬菜的采收和采后处理

1．采收的基本要求：适时、适熟、无伤 2．果蔬成熟度如何确定？

① 果梗脱离的难易度：稍一振动或用手托拉就脱落；

② 表面色泽的变化：成熟度提高，叶绿素逐渐分解，果实成熟固有的底色显现； ③ 主要化学物质含量的变化：固酸比、糖酸比等达到一定比值；

④ 质地或硬度的变化：果实成熟时硬度下降，采收时要适量的硬度，便于储运； ⑤ 果实形态和大小：各种果蔬在成熟期有其固定的形状、大小； ⑥ 生长期：计算生长期确定采收期；

⑦ 成熟特征：根据果蔬成熟特征判断其采收期。3．包装类型及作用？

类型：纸箱、发泡箱、集装箱、竹筐、塑料箱、木箱、网、袋 作用：

① 保护商品； ② 美化商品； ③ 宣传商品； ④ 方便贮藏运输； ⑤ 保证果蔬卫生质量。

4．果蔬脱涩的机理及脱涩的方法有哪些？ 机理：将可溶性单宁转变为凝固型单宁 方法：

 直接作用法：酒精脱涩、石灰水脱涩、乙醛脱涩、冻结脱涩

 间接作用法：温水脱涩、混果脱涩、高co2脱涩、脱氧剂脱涩、乙烯及乙烯利脱涩 5.果蔬催熟的方法？催熟的条件？ 方法：

① 乙烯：致熟因素，利用乙烯催熟（乙烯利→乙烯），刺激呼吸上升；

② 其它刺激性气体：乙炔、nh3、乙醇等；

③ 机械伤：如菠萝造成机械伤促进成熟、苦瓜瓜柄折断也能促进成熟。条件：

① 有一定成熟度； ② 适宜的高温； ③ 适宜的湿度； ④ 充足的氧气； ⑤ 酶激活剂。

6．果蔬预冷的概念？为什么要进行预冷？预冷的方法有哪些？各有何优缺点？

概念：将采收的新鲜果蔬在运输、贮藏或加工前迅速除去田间热，将其温度降到规定温度的措施。作用：

① 迅速降低果蔬体温，从而降低呼吸作用； ② 提高抗冷害的能力，减少生理病害；

③ 没有经过预冷的果蔬，由于果蔬温度和库温相差大，果蔬水分蒸发快，加速失水，使车厢内湿度过高，车顶或库顶容易出现冷凝水，滴在果蔬上，对贮藏不利。

第 5 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

方法：

① 自然冷却； ② 水冷却；

③ 空气冷却（风冷）：冷库空气冷却和强制通风冷却； ④ 真空预冷。各种预冷方式特点：

7．分级意义、标准、方法？ 意义：主要使园艺产品商品化。

① 区分产品的质量。是评定产品质量的技准则和客观依据；

② 为生产者及销售者提供贸易语言，也是产品上市前的准备工作和标价； ③ 为优质优价提供依据；

④ 有利于引导市场价格及提供信息；

⑤ 有助于解决买方和卖方赔偿损失和争论。标准：

 国外：国际标准、国家标准、协会标准和企业标准或行业标准。 国内：国家标准、企业标准、地方标准、行业标准（专业标准）。方法：

 国外：可通过自动化的机械进行自动洗果、吹干、分级、打蜡、称重、装箱等。 国内：除大型商品化生产基地，大部分是通过人工进行，有些内销产品不进行分级。

第 6 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

第五章 果蔬的贮藏方式与管理

1．土窑洞的管理？ 1）温度管理：

① 秋季管理：充分利用低温气流降低窑温；

② 冬季管理：在不冻坏贮藏产品的前提下尽可能地通风，加厚冷土层；

③ 春、夏季管理：防止或减少窑内外空气的对流，最大限度地抑制窑温的升高； ④ 管理措施：窑门、通气筒和小气窗。2）湿度管理：

 冬季贮雪、贮冰；  窑洞地面洒水；

 产品出库后窑内灌水。

3）其它管理：窑洞消毒、封窑

2．机械冷库的使用与管理方法？

① 温度：适宜、稳定、均匀、合理的贮藏初期降温与商品出库时升温的速度； ② 相对湿度：(80％～95％)；

③ 通风换气：通风时要求做到充分彻底；

④ 其它：清洁卫生、防虫防鼠、注意产品的堆入及检查。2．气调库及ma贮藏的基本要求与管理？气调贮藏的类型？ 气调库贮藏： 条件：

① 低温；

② 控制气体成分；

③ 除了具有冷库的保温系统和隔潮系统外，还必须有良好的密封系统，以赋予库房良好的气密性。管理：

① 入库准备阶段：检查库的气密性、制冷和调气系统、库体消毒处理； ② 入库前：剔选、分级与包装。有时还需要进行预冷处理；

③ 监控阶段：注意温湿度、气体含量的变化，防冷害、二氧化碳中毒、霉变等； ④ 出库时：输入新鲜空气，恢复库内正常条件后方可入库取货。ma贮藏： 条件：

① 适宜的低温配合，一般比冷藏库温度稍高（1℃左右）；

② o2、co2和温度的互作效应：如低o2＋适当co2＋适温； ③ 贮前高co2处理； ④ 贮前低o2处理。管理：主要为气体的调节

 自然降o2法：放风法、调气法  人工降o2法：充n2法、气流法

第 7 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

气调贮藏可分为两大类:  人工气调贮藏(ca)：是指根据产品的需要和人的意愿调节贮藏环境中气体成分的浓度并保持稳定的一种气调贮藏方法。

 自发气调贮藏(ma)：是利用贮藏产品自身的呼吸作用降低贮藏环境中的氧气浓度，同时提高二氧化碳浓度的一种气调贮藏方法。3．其它贮藏如减压贮藏，辐射贮藏的概念及特点？ 减压贮藏: 概念:将水果置于密闭的库室内，用真空泵抽出大部分空气，使内部压力降到10kpa左右，造成一个低氧的环境（氧气的浓度可降到2％，乙烯等气体分压也相应降低，并在贮藏期间保持恒定的低压。温度为1～18℃，相对湿度须在95％以上。特点:  降低氧气浓度、果实的呼吸强度和乙烯生成速度；

 果品释放的乙烯随时除掉，排除促进成熟和衰老的因素；

 排除果实释放的二氧化碳、乙醛、乙醇、乙酸乙酯等，有利于减少生理病害。辐射贮藏: 概念:利用穿透力强的射线辐照食品，使微生物被杀死、酶的活性受到破坏的贮藏方法。特点:  干扰基础代谢过程、延缓果实的成熟与衰老；

 杀虫、灭菌和消毒，减少因害虫滋生和微生物引起的果实腐烂。

第六章

果品蔬菜的运输与冷链流通

1、冷链流通的概念？

果蔬从采后的运输、贮藏、销售到消费的全过程均处于连贯的、适宜的低温条件下，以最大限度地保持果蔬品质的流通措施。

2、运输的环境条件对果蔬质量的影响？

① 振动：造成机械损伤和生理伤害； ② 温度：低温流通措施十分重要；

③ 湿度：运输过程中湿度易增加，运输时间较短的，高湿度不至于影响品质和腐烂率； ④ 气体成分：气体比例影响比较大。

3、运输的基本要求？

① 快装快运； ② 轻装轻卸； ③ 防热防冻； ④平稳运输；

⑤ 堆码合理，利于通风； ⑥ 冷链运输。

第 8 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

第七章

果品蔬菜采后病害

1、病害分类：生理性病害（非生物因素造成的）和侵染性病害（病原微生物引起）

2、冻害、冷害的概念，冷害的症状，影响冷害的因素？减轻冷害发生的措施有哪些？ 冻害：贮藏温度在冰点以下造成的冻结对果蔬组织造成的伤害。冷害：贮藏温度在冰点以上的不适低温下造成的伤害。冷害的症状：

① 表面伤害──发生下陷病斑，变色； ② 表面组织呈水浸状，易被微生物侵入； ③ 果肉、维管束和种子内部变色； ④ 组织崩溃； ⑤ 果实不能后熟；

⑥ 促进衰老，但外观正常； ⑦ 容易腐败；

⑧ 组织发生变化，影响风味；

⑨ 失去生长和萌芽的能力，特别是繁殖能力。影响冷害的因素：

① 产地与脂肪酸饱和度； ② 发育阶段与成熟度； ③ 温度； ④ 湿度；

⑤ 环境气体组成； ⑥ 糖和脯氨酸的含量。减轻冷害发生的措施：

① 调节温度处理； ② 化学处理； ③ 激素调节。

3、侵染性病害的概念？菌源？传播途径？

概念：指果蔬采后在贮藏、运输、销售及消费过程中，由于病原微生物的入侵而引致果蔬腐烂变质的病害。菌源：

① 田间无症状，但已被侵染的果蔬产品； ② 产品上污染的带菌土壤或病原菌； ③ 进入贮藏库的已发病的果蔬产品；

④ 广泛分布在贮藏库及工具上的某些腐生菌或弱寄生菌。

传播途径：接触传播、水滴传播、土壤传播、震动传播、昆虫传播。采后的传播主要是接触传播和水滴传播。

4、影响发病的因素？

① 机械损伤； ② 温度； ③ 湿度； ④ 气体成分；

⑤ 采收前田间病害侵染状况； ⑥ 果蔬的生物学特性。

第 9 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

第八章 贮运各论

以具体的果蔬为例，谈谈如何做好采后商品化处理？ 以香蕉为例：

采收：选择饱满度在七八成的果实，防止机械伤；

去轴落梳：蕉轴含有大量水分，结构疏松，易被微生物侵染，运输、包装也不方便；

清洗：香蕉表面有许多微生物，可加入一定量的次氯酸钠溶液进行清洗；

杀菌处理：用一定浓度的咪鲜胺和异菌脲浸泡或喷淋；

包装：一般采用天地盖的双瓦楞纸箱，首先在纸箱垫聚乙烯薄膜，每梳果实之间垫海绵纸或其他纸，最后抽去薄膜袋中空气且加入乙烯吸收剂；

贮藏运输：最适宜低温贮藏运输，但成本较高，所以一般采用常温贮藏运输。最适贮运条件：温度11～13℃，相对湿度85% ～90%，氧气和二氧化碳浓度2% ～5% ； 催熟：

① 适当的果实饱满度：七八成；

② 适当的催熟剂浓度：乙烯气体（100～ 200l/l）、乙烯利（500 ～1000l/l）； ③ 适当的催熟温度：16～20℃； ④ 适当的催熟湿度：85% ～90%。

第九章 粮食贮藏特性和品质变化

1、粮食后熟作用、陈化的概念？

后熟作用：指粮食在收获之后还要经过一个继续发育成熟的阶段。

陈化：粮食由新到陈，由旺盛到衰老的现象称为粮食的陈化。粮食陈化是粮食的自然劣变，是其生理生化变化的结果，是一种无形的损失。

2、影响粮食呼吸作用的因素及呼吸作用与储藏的关系？ 影响粮食呼吸作用的因素：

① 水分是决定粮食呼吸强弱的最主要因素。有一个关键水分值。

② 温度也是影响粮食呼吸作用的一个重要因素。在一定的温度范围内，温度与呼吸作用正相关。粮食呼吸最适宜温度为30～40℃，最低为0℃，最高为50℃左右；

③ 通风条件、粮堆间的氧气，也会影响粮食的呼吸作用。

呼吸作用与储藏的关系：

① 粮食在安全含水量内水为束缚水，呼吸e活性降到极限，呼吸极微弱；

② 粮食贮藏需降低呼吸速率。

3、如何延缓粮食陈化？

① 温度：低温； ② 水分：水分低； ③ 氧气：缺氧；

④ 控制虫害和霉菌危害。

第 10 页 农产品贮运学 考试大纲 2024级 2024年5月

第十章粮堆的物理性质和粮食仓库

散落性与自动分级、自动分级与储藏的关系？

散落性与自动分级：散落性使粮食自上而下降落时产生自动分级。自动分级与储藏：

① 自动分级有利于粮食的清理，而不利于粮食的保管。

② 粮食清理可以利用粮食自动分级这一物理特性，采用风车、筛子、去石机等机械，除去混杂在粮食中的杂质。

③ 粮食保管时，杂质多、水分大的粮食集中在粮堆某一部位，使这一区段孔隙度小、潮湿而易滋生虫、霉，成为粮食发热霉变的发源地。

第 11 页

**园艺产品贮运学试题 园艺产品贮藏与加工学题库篇二**

论生态农业观光园模式全方位创新理念

1生态农业旅游的内涵、特征与布局原则

1．1

内涵生态农业旅游是一种以农业和农村为载体的新型旅游观光农业，必须建立在具有可供旅游观光开发的 农业资源基础上，从而把农业资源转化成旅游观光资源，扩 大农业资源的功能。通过对传统农业进行加工和包装，把农 业生产、科技应用、艺术加工和旅客参与农事活动融为一 体，成为一种新型的农业生产经营形态，突破传统农业的生 产模式，实现经济效益与社会效益的统一。农业生态旅游是 在发展农业生产的基础上，拓展了生态旅游观光功能，巧妙 利用城乡各种差异来规划、设计、组合而引起旅游者消费欲 望。使旅游者亲身感受和参与现代农业技术与生态农业等 大自然情趣，、把现代农业及自然资源景观与旅游资源融为 一体，最终达到生产、生活、生态的有机结合，既发展了农 业，又保护了环境。伴随着近年来农业产业化发展的新趋 势，农业的可持续发展成为人们关注的新兴课题，而旅游业 已成为经济发展的新增长点，在此种情况下，经营者迎合当 今社会人们追求“个性化”、“生态化”，回归自然，返璞归真 的需求心理，把两个领域有机结合起来而成为一个新的项 目，是农业和旅游业的进一步延伸，也是农业生产力发展到 一定阶段的必然选择。

1．2特征

1．2．1功能齐全、双重效益。生态农业旅游为旅游者提供了 一定的乡村空间，旅游者在景区内观光、休闲、参与娱乐、品 尝美食，甚至亲自劳作，既增长知识、亲近自然，又陶冶情 操。园区内还可举办节日庆典活动，加强游客之间感情交 流，传播信息，增进友谊，缩小差距。企业和农民则通过销售 产品，提供食宿服务和劳务以增加收入。

1．2．2保护环境、持续发展。观光农业的建设严格按照生态 农业和有机农业的要求进行生产，只允许在有害物质残留 规定标准范围内适量的使用化肥、农药，其产品为无公害 的、安全的、营养的绿色保健食品，大大减少了对环境的污 染，生态环境优美，生物多样性在这里得以充分体现，植被 覆盖率也大大高于一般农区。

1．2．3回归自然、身心享受。工业化的飞速发展导致城市污 染的加剧，快节奏的城市生活使人们的精神日趋紧张，人们 渴望亲近自然，回归自然，使自己的身心得到真正的放松和 享受。生态农业旅游满足了城乡居民的这一要求，它用生态 学、美学和经济学理论来指导农业生产，通过合理规划布 局，自然调节和人工调节相协调，使农业生态系统进入良性

循环，具有生产、加工、销售、疗养、旅游、娱乐等综合功能。农业与旅游业的结合不是简

单的转换，而是把农业中(种植

业、养殖业、林业、牧业、渔业等)具有旅游资源部分的功能

进行整合发掘和利用，使它充分满足人们回归自然、返璞归

真的个性化需求。

1．2．4科技特色、高效农业。生态农业旅游具有高科技特

色，它是“三高”农业的具体体现，尤其在一些大型观光农业

科技园区，大片土地通过平整与规划，用先进农业技术进行

开发，由掌握先进技术的人来管理，形成具有相当规模、各

具特色的农业整体，成为具有较高的先进农业技术支持和

科学管理手段的新型农业。这种农业无论在优质品种、栽培

管理技术还是在农业生产工艺、景观外形外貌等方面都是棋

高一筹，是一般大田农业区无法比拟的，游客在这样的环境

中游览，不仅赏心悦目，还能学到科技知识，产生深刻印象。

1．3布局

①因地制宜。农业生产具有强烈的地域性和季节性，发

展生态旅游农业必须根据各地区的农业资源、农业生产条

件和季节特点，充分考虑其区位条件和交通条件，因地、因

时制宜，突出区域特色。②与旅游业相结合。充分利用原有的旅游景区和景点，扩大和增加观光农业项目，通过相互带

动作用，发展农业与旅游业二合一的新型产业。③充分考虑

客源市场。发展生态农业旅游首先安排在大城市郊区和经一

济发达的地区，这里的人们对观光农业的要求强烈，经济条

件允许，交通比较便利，发展生态旅游农业的条件比较优

越。④搞好基础设施建设。搞好交通、水电、饮食、住宿等基

础设施，设计专门的旅店、餐厅、农宿以及娱乐场所和度假

村；开发具有特色的农副产品及旅游产品，以供游客观光、游览、品尝、购物、参与农作、休闲、度假等。⑤与新农村建设

规划相结合。要搞好农村居民点和道路规划，合理开发和整

治土地，改善农村环境，在保留历史民俗农舍的同时，兴建

体现观光特色的农村新民舍，以供游客观光旅游。

2开发生态农业旅游资源的策略

2,1更新策划理念。走企业化、市场化发展之路生态农

业科技园要根据自己的地域优势和产业优势以及园区所拥

有的有利条件，在主导产业上选择适合自己发展的产品。在策划的理念上注入旅游、休闲、示范、教学、培训、商贸的概

念。把差异化作为最好的旅游资源加以开发，通过现代农业的新品种、新栽培模式与传统农业的不同显示出其差异，达

到开拓市场的目的。

2．2产学研紧密结合，多层次、多元化发展一方面，园区

自身就是一个农业科技研发、产业化拓展的孵化器，通过其

示范、推广和辐射作用，带动周边地区千家万户的农民进入

产业圈。另一方面，园区也积极地与大中专院校、科研院所

合作，联合开发高新技术。2．3以科技为本，优化资源配置生态农业科技园区要逐 步形成自己的发展优势，确定独具特色的科研发展方向、主

导产品和技术定位。在技术定位上实施自有技术与引进技

术相结合的战略，注重开发具有自主知识产权的技术。在主

导产品上发展本土品种与引进西洋品种相结合，既不断培

养具有地方特色的本土品种，也不断从国外引进新品种，为

园区设计独特的生态旅游景观提供了技术支撑。

2．4建立配套设施完善的旅游设施可以为旅游者提供

舒适高档和便捷的条件。如利用设施农业和先进的生产模

式，种植瓜果、蔬菜、花卉等，创造出新、奇、特的观光效果，并配套建立相应的旅游设施，如“农科之窗”、“荷塘观赏”、“八卦田园”、“野菜园”、“水车阵”、“垂钓走廊”、“珍禽园”、“沙漠植物园”、“心灵茶庄”等一大批集科研、环保、生产、旅

游于一体的生态园林景观等。

3生态农业观光园的全方位创新

3．1理念创新认真思考如何寻找和利用差异来改造传

统农业。通过寻找自然资源、农业产业、区位优势等方面的差异点来营造新的生态旅游景观，打造园区独特的品牌。通

过理念创新，运用农业高新技术开发新品种，利用生态学和

景观学原理精心设计各种差异化的景观和景点，打造出一

个融“自然美景、现代科技、人文情怀”一体的生态旅游区，丰富和发展农业和旅游的内容和新领域，找出一条生态旅

游农业发展的道路。

3．2制度创新首先要进行科研管理体制的创新。要打破

传统立项方式，不搞纯理论的基础研究。其次，科研立项与

市场供求密切结合，由市场来实现资源的优化配置。同时要

完善对科技人员和项目承担单位的激励制度，对于课题成果的产业化效益，实行“技术折股，按比例提成”的激励机

制。最后还要建立起课题组成员课题研发的风险金制度，以

提高科研经费的使用率。通过大力提倡绩效工资，形成报酬

级差，混淆用工身份，建立岗位津贴和奖励制度，对承包部

门实行“定职能、定岗位、定编制、定工资总额”改革，将津贴

和奖励与个人的工作岗位和业绩挂钩，按劳分配，多劳多

得，拉开档次。园区内要创立岗位竞争意识和危机意识，使

园区逐步向现代企业用工制度方向迈进。

3．3组织管理创新具体组织架构如下：

3．3．1园区运作的管理机构。农业科技园要建立园区办公

室，负责统一协调园区的各项工作，包括财务管理、人力资源

管理、对外联络、招商引资、项目监督、后勤服务等管理工作。

3．3．2科学决策的专家机构。农业园区的运作还必须建立

各类专家决策机构，以对园区的重大项目进行咨询、决策。

在重大项目的申报、规划、实施之前，均要征求这些院校专

家的意见。而对于一些阶段性或临时发生的问题、项目，则

采取专家会议或专项邀请专家具体解决实际问题的做法。

3．3．3项目创新的研发机构。设立与项目相关的研发机构，如分子生物学研究室、组织培养研究室、育种中心、蔬菜研

究室、观赏植物研究室等，负责园区内各种技术攻关、产品

开发，并完成国家、省、市各种科技攻关项目。

3．3．4项目实施的企业管理机构。按照现代企业管理要求，设立相关部门，如生产部、设计部、绿化工程部、餐饮部、旅

游部、销售部等机构，专门负责产品的开发、项目的承接、实

施和运作，是直接产生经济效益的部门。3．3．5成果推广的网格系统。园区设立技术推广部，主要任

务是推广、普及农业高新技术，配合当地农业部门抓好各项

农业技术服务工作，同时组织科技人员深入项目区进行现

场技术指导，及时解决生产中存在的问题，保证各项措施落

到实处。同时还在当地的农业产业区建立示范基地，从产前

提供种苗、产中指导、产后回收产品，实行一条龙服务，解决

农民的技术、资金和市场销售问题。

3．3．6科普教育的培训机构。园区建立了培训机构，一方面

采取各种形式对农民和农业技术干部进行专业技术培训，确保各项高新技术措施在生产中得到落实，也负责对来园

区学习、参观的学生农业知识和技能的培训，同时还与各个

大专院校大学联合，开办园艺花卉大、中专班，为当地城市

美化培养中初级技术人才。园区不仅是科研、示范的基地，同时也是“青少年科技教育基地”、“德育教育基地”、“农业

科技干部再培训基地”、“中小学生的农科教实践基地”等。

3．4科技创新科技是园区发展和壮大的动力源泉，应重

视科技创新工作。

3,4．1确立主导产业，发展与之相关的技术和产品。通过对

区位优势、气候优势、资源优势及市场需求的认真分析确立

以名优花卉、特色蔬菜、优质种苗和观光农业为主导产业的发展方向，并以此为目标建立相关的农业技术体系。

3,4．2实施自有技术与引进技术相结合的战略。生态农业

科技园区要充分认识到国际市场竞争的严峻性，不仅注重

开发具有自有知识产权的技术，同时还不断引进和发展国

外先进的技术和手段，如无土栽培技术、设施农业技术、基

因工程技术、细胞工程技术，形成了在国内外均具有竞争力的技术资源体系，为技术创新奠定基础。

3．4．3发展本土品种与引进西洋品种相结合。生态农业科

技园区一方面要不断培养具有地方特色的本土品种，也要

不断从国外引进新品种，并进行试验、筛选、鉴定，确定了一

系列蔬菜、花卉、水果名优品种，为加速产业结构的调整和

实现产业化提供了丰富的品种资源，也为园区参与国际市

场竞争提供了广泛的资源。

3,4．4完善科研设施，努力创造项目实施的设施条件。要加

快形成具有自主知识产权的高新农业技术和品种，就必须

拥有与人才、项目相适应的先进仪器设备，以确保项目的高

质量、高水平和高效益。

3．4．5建立“科研+公司+基地+农户”的科技推广体系。将基

地建立在农民的土地上，实施产前提供种苗、肥料、农药，产 中指导农民技术，产后回收产品的一条龙服务，将科研成 果、技术、种苗与农业生产和市场紧密结合，形成规模化的 农业产业链，用科技和市场带动农民致富。

3．4．6重视信息系统的建立，随时掌握科技的发展趋势。不 仅注重国内科技期刊和资料的收集，建立园内图书资料室、科技档案室，为各个职能部门、主要科技人员均配备先进的 技术设备，充分利用国际互联网系统搜集国内外科技信息，同时还建立园区自己的农业科技网站等等，为科技资源的搜 索、电子商务的运作、项目国际化奠定信息资源的基础。

**园艺产品贮运学试题 园艺产品贮藏与加工学题库篇三**

关于园艺产品（苹果）的问卷调查

调查地点：调查时间：调查对象：

1.您的性别（）

a.男b.女

2.您的职务()

a.教职工 b.大一学生 c.大二学生 d.大三学生

3.您经常购买的水果是（多选）（）

4.您喜欢吃苹果吗？

a.很喜欢b.一般c.不喜欢

5.您购买苹果时最注重的是（）

a.新鲜b.价格c.营养价值d.外观 e.口感 e.大四学生f.研究 a.苹果b.雪梨c.香蕉d.橙e.番石榴f.芒果

6．您平均多久购买一次苹果（）

a.1~2db3~4dc.一个星期d.一个月f.很少买

7.您在探亲访友时通常是购买（）

a.水果篮 b.花篮或花束 c.盆栽

8.现在市场苹果品种这么多，您都会买来尝试吗？（）

a.买老品种吃b.每种品种都买一点吃c.无所谓

9.您喜欢吃的苹果品种是（）

a．红富士b.水晶富士c.青苹果d.不知道

10.您对反季节或转基因苹果的看法 \*

a.不能接受b.可以接受

11.您对现在市场上苹果有哪些方面不满意（多选）

a.缺斤少两b.价格太高c.品种偏少

12.您经常在什么地方买苹果（）d.不新鲜e.其它

a．水果批发市场b.超市或商场c.你家附近街道d.果园摘取

13.您喜欢吃什么味道的苹果（）

a．酸甜适中b.甜微酸c.农甜d.酸微甜

14.您一般在什么时间段吃苹果（）

a．中上b.中午c.下午d.晚饭后e.不定时

15.对于现在市场上水果普遍出现得问题，您对此有什么看法和意见呢？

**园艺产品贮运学试题 园艺产品贮藏与加工学题库篇四**

危险废物贮运管理制度

1、根据相关法律法规的要求，公司生产排放以及接收的危险废物，必须送至危险废物专用储存点。并由专人管理危险废物的入、出库登记台账。

2、危险废物储存点不得放置其它物品，应配备相关的消防器材及危险废物标识。

3、应保持储存点场地的清洁，危险废物堆放整洁。

4、产生危险废物的部门，应及时联系危险废物暂存库做好厂内储运工作。

5、危险废物暂存库相关责任人按相关管理制度对危险废物暂存场进行规范管理，做好危险废物产生、暂存、堆场库存台帐，台帐每月报危废管理小组备案。

6、危险废物暂存库专管人员每天必须对贮存的危险废物进行检查，贮存场所必须采取防扬散、防流失、防渗漏或者其他防止污染环境的措施；不得擅自倾倒、堆放、丢弃、遗撤危险废物。发现问题，按照技术要求及时处置。

7、当危险废物贮存一定量时，专管员要及时上报行政部，由行政部通知安环技术组核实是否能够综合利用，不能综合利用的，及时办理危险废物转移相关手续。

8、严格按照国家对危险废物的相关要求和公司的相关规定办理危险废物转移工作。

9、危险废物的运输必须委托有危废运输资质、符合要求的运输工具、具有资质的司机和押运员的运输单位进行。

10、在由危险货物运输车辆装车之前，必须对车辆所运输的危废类别及其数量与转移联单进行核对确保无误。

11、危险废物贮存库必须符合《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》的相关规定，同时符合消防安全的相关要求。

12、.在贮存库显眼位置必须设置危险废物标识，同时设置危险废物危险告知牌和相关管理制度。

13、按照安全消防巡查制度进行每日巡查，发现隐患问题，应及时处理，不能及时处理的要立即报告相关领导。

14、按照规定定期对安全消防设施和器材进行维护、保养和检查工作，保证安全消防设施在位有效，确保安全疏散通道和安全出口畅通。

**园艺产品贮运学试题 园艺产品贮藏与加工学题库篇五**

园艺产品贮运学复习题库

一、名词解释

质量：也称品质，系指园艺产品满足消费者的程度，它是用来区分园艺产品性质、等级、优劣程度以及衡量其商品价值特性的总称。

性状因子：是指产品的外观和质地。

绿色食品：指在生态环境质量符合规定标准的产地，生产过程中允许限制使用或不使用任何有害化学合成物质，按特定的生产操作过程生产、加工，产品质量及包装经检测，符合特定标准，并经专门机构认定、许可使用绿色食品标志的产品。具体又分为aa和a级绿色食品。

园艺产品的检验：是指依据园艺产品标准，对园艺产品的质量进行科学的鉴定，以判断其质量好坏程度和使用价值大小的过程。

园艺产品质量标准：是对园艺产品质量及其相关因子所提出的准则，是评定园艺产品质量的依据。

嗜好因子：是指人们的偏好因素，它因消费集团乃至个人偏好而有所差异。

性能因子：是指与食用或观赏目的有关的特性，包括产品风味、营养价值、芳香气味等。切花：是指具有观赏价值或有香气的花朵、叶片、果实连同的花枝、枝条从母体植株上切下，可以用于礼品、装饰或观赏。

花卉保鲜：狭义是指消费者购回鲜花后，用保鲜液等来延长其瓶插寿命。广义是指从采收后，经预处理、贮藏、运输，到架上出售，在整个过程中，保持花卉的新鲜程度，同时防止或减轻其受病虫害、机械损伤、环境因子等引起的变化而导致其生理的异常。耐贮性：指花卉对贮运期间干燥和低温条件的抗性即耐贮性。耐插性：指切花水养瓶插的持久性。园艺产品：是果树、蔬菜和花卉产品的总称。

园艺产品贮藏运销：是指园艺产品经营组织通过一定的购销形式和流通环节，实现产品从生产领域到消费领域的一切经济活动过程。

预冷：园艺产品在贮藏或远程运输前预先进行降温处理的过程。

机械伤害:指产品出现明显的伤害，引起呼吸强度大幅度提高，经过一段时间也很难恢复，往往对产品品质造成一定影响

人工气调贮藏：是指根据产品的需要和人的意愿调节贮藏环境中气体成分的浓度并保持稳定的一种气调贮藏方法．

三羧酸循环：糖酵解的最终产物丙酮酸在有氧的条件下，通过一个包括三羧酸和二羧酸的逐步脱氢过程，彻底氧化分解的过程。

卫生质量：直接关系到人体健康的品质指标的总和,包括果蔬表面的清洁程度,果蔬组织中的重金属含量,农药残留及其他限制性物质．

互作效应：是指气调贮藏中的气体成分和温度等诸多条件,不仅个别地对贮藏产品产生影响,而且诸因素之间也会发生相互联系和制约,这些因素对贮藏产品起着综合的影响的效应．

化学防治：使用杀菌剂杀死抑制病原菌,对未发病产品进行保护或对已发病产品进行治疗;或利用植物生长调节剂和其他化学物质,提高果蔬抗病能力,防止或就减轻病害造成的损失的方法．

区域性标准：是由世界区域性集团组织或标准化机构制定的标准

气调贮藏：是以改变贮藏环境中的气体成分(通常是增加co2浓度和降低o2浓度)来实现长期贮藏新鲜果蔬的一种方式．

水冷：是以冷水为介质的一种冷却方式，将果蔬浸入在冷水中或者用冷水淋冲，达到降温的目的．

风冷：使冷空气迅速流经产品周围使之冷却．

打蜡：也称涂膜处理,即用蜡液或胶体物质涂在某些果蔬产品表面使其保鲜的技术．

生物防治：是利用有益生物及其代谢产物防治植物病害的方法．

企业标准：是指由企业制定发布，在该企业范围内统一使用，并报当地政府标准化行政主管部门和有关行政主管部门备案的标准。伤呼吸:由重度机械损伤引起的呼吸

农业防治：是综合利用各项农业措施,创造不利害虫发生的环境,达到消灭和抑制害虫发生的目的．

地方标准：是指在没有国家标准和行业标准的情况下，需要在某一地区内统一使用的标准。成熟：是指果实生长的最后阶段，在此阶段，果实充分长大，养分充分积累，已经完成发育并达到生理成熟。

二、单选题

1.含糖量居园艺产品首位（c）

a.苹果 b.大白菜 c.葡萄 d.百合 2.第六大营养素是（d）

a.蛋白质 b.脂肪 c.维生素 d.纤维素 3.油脂含量最为丰富的是。（a）

a.核桃仁 b.鳄梨 c.南瓜籽 d.果仁

4.人严重缺乏下面那种维生素可引起坏血病（c）a.v b2 b.v b1 d.v b6 5.含蔗糖最多的园艺产品是（b）

a.苹果 b.甜萝卜 c.葡萄 d.柿子

6.下面那种园艺产品营养丰富,能治多种疾病，久服益肾，利五脏六腑、益关节、壮肋骨、明耳目，益 心力，解酒醉等。被西方人称为“平民医生”（b）

a.合欢 b.甘蓝 c.梨 d.芹菜

7.实地调查的关键是（d）

a.调查的方法 b.调查地点 c.调查时间 d.调查人员的素质 8.市场调查的基础（a）a.信息 b.方法 c.内容 d.时间 9.市场调查的最基本方法（b）

a 抽样调查法 b 人员访问调查法 c 观察调查法 d 实验调查法

10.对于一定时期内各个阶段上的销售资料，按照适当的曲线描述其发展变化的规律，并将曲线延伸，这 种市场预测的方法（d）

a 加权平均法 b 移动平均法 c 季节预测法 d 直接趋势延伸法 12.园艺产品寿命周期在坐标轴上呈（b）

a.双s型曲线 b.s型曲线 c.直线 d.指数曲线

13.四项评价法中市场占有率高，销售增长率高的是（a）

a.厚利产品 b.衰退产品 c.风险产品 d.名牌产品

14.利用科学技术对原有产品进行较大改进，使它们在性能、用途或质量方面有较大的革新这样的产品为（b）

a全新产品 b 换代产品 c改进新产品 d 企业新产品 15.新产品开发的前提是（d）

a 开发潜力大 b 国家要求c 企业资金雄厚 d市场需求 16.一个企业的各种产品均以一种商标进入市场叫做（c）

a 创意商标策略 b 不用商标策略 c 同一商标策略 d 不同商标策略 17.以下不属于广告策略类型是（b）

a.季节性广告策略 b.实效性广告策略 c.节假日广告策略 d.均衡性广告策略

18.促销作为一种信息传递活动有主体、载体、和对象三部分。促销的主体是（a）a.卖方 b.买方 c.媒体广告 d.中间商

19.促销手段分为直接促销和间接促销，以下属于间接促销手段的为（c）

a.营业推广 b.推销员推销 c.社会舆论宣传 d.广告

20．发达国家园艺产品年损耗在20%以上，发展中国家园艺产品年损耗在（b）以上 a.25% b.30% c.40% d.50% 21．最不耐贮运的蔬菜是（d）a.马铃薯 b.蒜薹 c.芋头 d.黄花菜 22． 最耐贮藏的是（c）a.柑类 b.橙类 c.柚类 d.桔类 23．下列水果最耐贮藏的是（d）

a.枇杷 b.香蕉 c.芒果 d.苹果

24．影响园艺产品贮运最重要的生态因素是（c）

a.土壤 b.光照 c.温度 d.水分

25．计划价格是国家以何种价格为基础，按照物价政策要求而有计划制订的（c）a统筹价格 b 计划价格 c生产价格 d非计划价格

26．我国园艺产品价格主要为（a）

a市场价格 b收购价格 c 批发价格 d 售价格

27．商品价值与价格的基本要素以及制订价格的主要依据是（b）a流通费用 b生产成本 c国家税金 d利润

28．我国农产品比价主要以何种价格为中心进行比较（d）a 棉花价格 b 蔬菜价格 c 水果价格 d 粮食价格

29．园艺产品流通的前提是（d）a.质量 b.品种 c.信誉 d.价格 30．产品量大的园艺产品宜选择（c）a.宽渠道 b.短渠道 c.中间商 d.直接销售 31.低温运输时，厢内何处产品冷却比较迟（a）a.下部 b.中部 c.上部 d.四周

32．以下哪项不是园艺产品运输的要求（b）a.快装快运 b.多装多运 c.防热防冻 d.轻装轻卸 33．目前最现代化的运输器具是（d）

a.机械保温车 b.冰箱保温车 c.水路运输 d.集装箱 34.舌头对酸感觉比较敏感的部位是（c）。

a 舌尖 b 舌头侧面前半部 c 舌头侧面后半部 d 舌的根部 e 舌头中央 35.代表„用心、福禄、富贵、节节高‟等含义的花卉是（b）a 百合 b 唐昌蒲 c 郁金香 d 马蹄莲 36.嫩黄瓜贮藏温度一般是（c）

a 0±1℃ b 5～10℃ c 10～13℃ d 15～20℃ 37.长期贮藏蒜薹的温度是（a）。a 0℃ b 10℃ 38.最耐贮藏的是（d）。

a.早金冠 b.红星 c.金冠 d.富士

39.梨的品种很多，耐藏性差异很大，下面哪一类较耐贮藏（b）。a.秋子梨 b.白梨、c.沙梨 d.西洋梨 40.下列水果最耐贮藏的是（a）。a 苹果 b.香蕉 c.芒果 d.枇杷

四 判断改错题

1.纤维素不仅能被人体肠胃消化，还能促进胃肠蠕动，刺激消化腺的分泌。（×，纤维素不能被人体肠 胃消化）

2.水果中单宁含时在0.03-0.1%时有清凉口感（√）

3.水溶性维生素对热、酸、碱反应稳定，在园艺产品加工和贮藏运输中难以损失。（×，应为酯溶性维 生素）

4.园艺产品成熟与衰老过程中只有分解代谢没有合成代谢（×，两种代谢都有）5.通常果实发育完成后含酸量最高，再随着成熟或贮藏期的延长而逐渐下降（√）

6.长距离运输或长期贮藏的西红柿应适当早采（√）

7.如果柑橘采收时着色不好，可用乙烯利处理，达到崔熟和脱绿的双重效果（×，乙烯只能对柑橘起到 脱绿的作用，不能崔熟）

8.园艺产品中脂肪含量达50％以上的有核桃、松子、豌豆等。(×，豌豆改为葵花子仁)9.叶黄素被人体吸收后，转化为维生素a，所以叶黄素被称为维生素a原。(×，叶黄素改为胡萝卜素)自由交谈式调查就是没有没有主题的随意调查。(×，没有改为有)11.问卷调查法的关键在于对调查提纲的拟定方面。（√）

12.厚利产品市场占有率高，销售增长率低的产品，能带来很大的利润。（√）13.产品的市场寿命是客观存在的，主要取决于产品本身。（×，主要改成并不只）14.缩小产品策略就是减少产品的产量。（×，就是改为不仅是）

15.产品线深度：指每条产品线中所包含的不同规格的产品项目的多少。（√）16.商品的商标就是品牌。（×，是改成不是）

17.从市场销售来说,公关的活动目标主要是提高本企业的知名度,在公众前面树立良好的企业形象。（√）

18.促销作为一种信息传递活动有主体、载体和对象三部分。促销的主体是买方，促销的对象是卖方。（×，前面一个买方改成卖方，后一个卖方改成买方）19.安全防腐研究尽管取得了较明显的效果，但难以代替化学保鲜剂，至今生产中还未得到广泛应用。（√）

20.产于南方及热带地区或高温季节成熟的园艺产品耐贮运性较强，而产于北方地区或低温季节成熟的产 品，则耐贮运性较弱。(×，前面一个强改成弱，后面一个弱改成强)

21.原产北方的落叶果树较原产南方的常绿果树果实不耐贮运。(×，“不”去掉)22.板栗属于坚果，比较容易贮藏。(×，比较改成不)

23.一般晚熟品种较早熟品种耐贮运。（√）

24.一般北方品种板栗耐藏性优于南方品种，中、晚熟品种强于早熟品种。（√）25.大个果实比中等大小果实耐贮运。(×，耐改成不耐)

26.对大多园艺产品来说，采前灌水均有利于贮运．(×，有利改成不利)27.施用氮肥可以增加植株营养，从而增加园艺产品营养物质含量，故多施氮肥可提高产品的耐贮运性和 抗病性。(×，提高改成不能提高)28.产品含氮量高，呼吸作用增强，耐贮运性与抗病性会明显降低。（√）2+的代谢与乙烯的作用具有一定的关联，康乃馨衰老过程中，cam的增加与乙烯生成呈负相关。(×，负改成正)30.生长健壮的植株，产品营养物质含量丰富，故其贮运性比生长过旺或过弱的植株要弱。(×，弱改成 强)31.果品等生命周期较长的园艺产品，当其价格上涨时，在短期内，由于生产者无法生产大量产品投放市 场，故对市场供给量影响小，但对供给的长期影响大。（√）

32.在目前市场经济条件下没有取消原有计划价格。(×，“没有”去掉)33.一般经过的流通环节越多，流通费用越低。(×，低改成高)

34.目前用于价格表示的条形码主要为通用产品条形码，即upc-12码。(×，upc-12改成ian-13)35.比价体系是价格体系形成的基础，差价则是价格体系的主体。（√）36.当前世界园艺产品市场特点是大大进口。(×，进口改成出口)37.拍卖市场和自采销售已在我国形成了完善的体系。(×，已改成没有)38.经过一个中间环节的渠道为窄渠道。(×，窄改为短)

39.零售商的作用是集零为整，化整为零。(×，“化整为零”去掉)40.只要是苹果就可以采取一致的贮藏条件。(×，不同苹果贮藏条件不同)41.采用梯度降温，可以避免低温对苹果、梨产生的伤害。（√）42.果实的采收时期与果实采后贮藏关系不大。(×，不大改为大)43.河北昌黎对梨采取“放露”措施实质上就是预贮。（√）

44.冷藏苹果、梨直接出库进行销售对货架寿命没有什么影响。(×，没有什么改为有)

45.同一种类不同品种间的耐藏性通常是，晚熟品种＞中熟品种＞早熟品种；有核品种>无核品种。（√）

46.猕猴桃可以和苹果、梨等一起混合贮藏。(×，可以和改为不能)47.桃、李属于呼吸跃变型果实。（√）48.板栗属呼吸跃变型果实。（√）

49.不同品种的大白菜的耐贮性和抗病性之间有一定的差异，一般中晚熟的品种

比早熟品种耐贮，青帮类 型比白帮类型耐贮，青白帮类型的耐贮性介于两者之间。（√）

50.菠菜的品种类型主要为有刺种和无刺种两大类，前者比后者耐贮性差些。(×，差改为好)

四、填空题

1.成熟的细胞壁由(胞间层)、(初生壁)和(次生壁)组成。

2.苹果和西红柿的口感不同的主要原因是它们(细胞壁)结构有所不同。3.一般说来，(酸性食物)使肌肤衰弱，(碱性食物)使皮肤健美。

4.仁果类以(果糖)为主；浆果类以(葡萄糖和果糖)为主；切花体内多为(葡萄糖)。

5.柑橘类的果实中的有机酸主要以(柠檬酸)为主；仁果和核果类果实中有机酸以(苹果酸)为主；葡萄中的有机酸以(酒石酸)为主。

6.鲜切花中可溶性蛋白质含量下降被认为是(衰老)的一个重要指标。7.呼吸作用释放的co2中的氧来源于呼吸底物和(h2o)，所生成的h2o中的氧来源于空气中的(o2)。

8.有氧呼吸作用中大约有(45%)的热量是以atp的形式贮藏起来，而其余热能则以呼吸热形式散发到环境中。

9.块茎类蔬菜随着成熟度增加其含糖量(降低)淀粉含量(升高)。

10.果胶在园艺产品组织中以(原果胶)、(果胶)和(果胶酸)三种状态存在。11.水果中常见有机酸酸性最强的是(酒石酸)。12.(蛋氨酸)是乙烯生物合成的前体，在园艺产品的成熟和衰老中有重要的作用。13.有供氧充足条件下，根据测定的rq值可推断呼吸基质的种类，糖的rq(=)1；蛋白质和脂肪的rq()1。

14.苹果产地和销地应用较广泛的贮藏设施是（通风贮藏库）。15.柑桔品种种较耐贮藏的是（柠檬，柚类），其次为（橙类）。16.柑桔预贮的作用有（散热、愈伤、发汗、减少柑桔枯水病作用）。17.香蕉保鲜的关键（抑制乙烯生成或排除环境中乙烯，延缓果实呼吸跃变到来）。18.判断香蕉成熟度的方法主要依据是(棱角的饱满度)或（断蕾后的天数).19.柑桔的生理性病害主要包括（褐斑病）、（枯水病）、(水肿病)。20.香蕉的生理性病害主要有（冷害）、（二氧化碳伤害）

21.催熟香蕉经常用的药剂是（乙烯利）或（乙烯）；而经常用于吸收乙烯的药剂是（高锰酸钾）。

22.多数葡萄品种的适宜贮温是（-1～0℃），保持稳定的（贮藏温度）是葡萄保鲜关键技术之一。

23.多数苹果的适宜温贮藏温度是（-1～0℃）

24.常见大白菜的生理病害有（脱帮）和（失水）。25.大白菜贮藏库管理主要以（放风）和（倒菜）。

26.花椰菜贮藏期间的生理性病害主要有（失重）、（变黄）和（变暗）

27.番茄果实的成熟具有阶段性，具体可以分为（绿熟期）、（微熟期）、（半

熟期）、（坚熟期）、（完熟期）。

28.发芽的马铃薯因为含有（茄碱苷）一般不能食用。所以贮藏马铃薯经常采用药剂处理抑制马铃薯腐烂和发芽。经常用于抑制马铃薯发芽的药剂是（青鲜素）。29.马铃薯的贮藏适温为（3～5℃）。

30.洋葱按皮的颜色可以分为（黄皮）、(红或紫皮）、（白皮）三类，用于贮藏的一般选择（黄皮）类型。

31.（防止萌芽）和（糠心）是贮藏萝卜和胡萝卜所要解决的首要问题。32.（抑制衰老）、（控制病害）和（防止褐变）是食用菌保鲜的首要目标。33.一般而言，花卉起源不同贮藏温度就不同。其中起源于温带的花卉适合的温度为（0～l℃）；起源于热带和亚热带的花卉适宜的冷藏温度分别为（7～l5℃）和（4～7℃）。

五、简答题

1、试验调查法的优缺点？

优点：实验调查法是从自然科学的实验求证法演变过来的。它多适用于对市场营销策略、销售方法、产品的设计、价格、包装等方面的调查。这种调查方法所获得的资料比较真实、详细、实用性强。

缺点：这种调查方法拖的时间较长、调查费用较高。若选择的实验市场比较典型，又有代表性，则所取调查材料的有用性就大。反之，尽管所取得调查材料准确，但依此材料所作的决策将是错误的。

2、简述产品组合策略？

答：所谓产品组合策略，是指企业根据市场需要，考虑企业经营目标和企业实力，对产品组合的广度、深度和关联度等做出最佳决策。主要有以下几种类型：

1、扩展产品组合策略

企业通过扩展产品组合，可以充分利用企业的资源和生产加工能力，能够适应市场多方面的需求，提高市场占有率，减少经营风险。

2、缩小产品组合策略

它就是减少产品线或减少产品线内的产品项目，实行集中经营。通过缩小产品组合可以使企业集中力量生产少数几个产品项目，有利于改进产品质量、降低成本、提高产品间的竞争力，同时可以减少企业资金占用，加速资金周转，扩大生产规模。

3、延伸产品线策略

所谓延伸产品线，就是将企业产品线加长，增加经营品种的档次和经营范围。产品延伸策略有三种类型：向下延伸、向上延伸、双向延伸。

3、简述商标的作用？

答：

1、表明商品出处，便于消费者识别。这是商标最基本的作用。上标示生产者或经营者所生产或经营的商品标志，通过它可以了解商品的来源和出处，对于确定企业信誉、追究商品生产者和经营者的产品责任有重要意义。

2、其广告宣传作用和质量保证监督作用。商标是连接消费者和生产经营者的纽带，商标可以引导消费者选购商品。商标同时还能反映不同企业的商品质量。

3、促使企业重视和提高产品质量及完善售后服务，努力创立名牌产品。商标能增加企业对产品质量和服务质量的责任感和荣誉感，有利于推动企业开展的创名

牌，保优质的活动，4、有利于发展国际贸易。在国际贸易中，商标尤其是那些已树立外销信誉的名牌商标，对于打开销路，占领国际市场，提高商品的市场竞争力有重要作用。

4、就园艺产品而言，促销的作用主要体现在哪些方面？

（1）传播信息、收集市场情报。（2）增加园艺产品需求，协调供求。

（3）树立园艺产品品牌形象和公司形象，稳定销售。（4）开发新市场。

5、促销有哪些手段？它们的特点什么？

（1）直接促销特点：它可以在法律允许范围内安排、使用、整理、制作各种有利于自己的信息，并将其向外传递；通过生产商的直接安排和努力，说服和影响的对象。（2）直接促销的基本手段：有广告、推销员推销、营业推广以及公共关系。

（3）间接促销特点：信息源及手段的运用来自于剥离于商品买卖双方的第三者；手段的作用不一定朝有利于企业的方向发展；不要需企业进行媒介工具的购买或制作成本的支付。（4）较为典型的间接促销手段：社会舆论宣传媒体和政府经济调控工具的使用。

6、影响园艺产品贮运的主要采前生物因素有哪些，有何主要作用？

⑴ 产品种类和品种，一般产于南方及热带地区或高温季节成熟的产品耐贮运性较弱，晚熟品种较早熟品种耐贮运； ⑵ 植株田间生育状况：

① 植株年龄和生长势,一般生长健壮植株，贮运性较强；

② 果实大小与结果部位，一般大个果实不如中等大小果实耐贮运；

③ 产品成熟度,生育期中的幼嫩产品不耐贮运，完全成熟的产品贮运性能差。

7、影响园艺产品贮运的主要采前生态因素有哪些，有何主要作用？

⑴ 温度，栽培期间温度高，植株生长快，品质差，不耐贮运。昼夜温差大，植株生长健壮，品质好，则较耐贮运；

⑵ 光照，光照不足，光合作用效率低，贮藏中易失水萎蔫、衰老，不耐贮运； ⑶ 水分，产品成熟期水分过多，则采后易失水或腐烂，不耐贮运

8、园艺产品流向受哪些因素和条件的影响和制约？

园艺产品流向受各种因素和条件的影响和制约，如：（1）园艺产品生产发展水平与布局情况；（2）价格水平的高低及其变化；（3）消费水平高低及其变化、消费习惯（4）现行的经济管理体制。

9、园艺产品流通过程要求做到货畅其流，其标志是什么？

其标志是：

（1）园艺产品的流向合理；

（2）籍以经济、及时、准确、安全的运输手段，实现园艺产品由产地区域性到消费广泛性转移，减少中间环节，不使园艺产品流通中的任何环节发生沉淀；（3）园艺产品在销售中顺利快捷，不压库柜。

10、为什么园艺产品在远程运输前需预冷? 园艺产品在远程运输前的预冷是保证运输的园艺产品品质和延长贮运寿命的重要措施，因为：

⑴ 若不进行预冷，在运输途中难以达到适宜的贮藏温度，从而导致更多的霉烂变质； ⑵ 未经预冷的园艺产品装载在冷藏车内，其温度和车厢温度相差很大，使得园艺产品水分蒸发旺盛，一方面增加了车厢内的相对湿度，另一方面在车厢顶部凝结了很多水珠，对园艺产品运输不利。

11、采后园艺产品的呼吸作用与贮藏保鲜的有何关系？

呼吸消耗底物对园艺产品有负面影响:消耗有机物和水分,产生大量呼吸热,无氧呼吸引起细胞中毒,加速园艺产品的腐烂变质.呼吸对贮藏保鲜有重要意义：为正常生理活动提供能量是园艺产品而贮藏、抗病和伤口愈合能力的基础;呼吸将糖、蛋白质、脂肪三大类物质有机联系，是园艺产品独特外观、内在和风味品质形成的生理、生化基础

综合利用各种技术手段，使产品的呼吸维持在正常生理活动的最低水平

12、引起鲜切花水分传导率降低的原因有哪些？

⑴ 气泡堵塞导管形成“气栓”阻碍吸水

⑵ 切口端释放出单宁，氧化的mg、ca盐粘滞物会积累在切面的维管束周围 ⑶ 果胶分解的产物堵塞输导组织

⑷ 切口处的微生物迅速繁殖的菌丝体会侵入导管，或者其代谢产物引起导管堵塞 ⑸ 切花的蒸腾作用超过吸水作用时，也会出现水分亏缺和萎蔫现象。缺水引起代谢过程的不可逆变化，从而导致衰老。

13、.有机酸在园艺产品成熟与衰老中的作用

⑴ 可作为呼吸基质，是合成atp的主要来源

⑵ 在细胞内为许多生化过程提供中间代谢物,将糖和蛋白质联系起来 ⑶ 在园艺产品风味上起着重要作用

⑷ 有机酸作为代谢的底物被消耗，特别是在氧气不足的情况，消耗的数量就更多。有机酸的消耗较可溶性糖降低更快。经长期贮藏的果实糖酸比升高，贮藏温度越高有机酸消耗越多，糖酸比也越高

14、温度对园艺产品成熟与衰老的影响

⑴ 降低温度则呼吸减缓，物质消耗也减少

⑵ 低温使跃变型果实的呼吸高峰延迟出现，峰高度降低，甚至不出现跃变高峰，贮藏寿命延长

⑶ 温度过高时呼吸强度下降

⑷ 呼吸（q10）、水分、乙烯释放、病原微生物活动 ⑸ 温度过低时有可能引起冷害或冻害

15、辐射保鲜常用辐射源，射线类型及适用范围

⑴ 主要用的是60co和137cs ⑵ 产生的射线类型有α射线、β射线、γ射线

⑶ β射线的穿透力较弱，只能用于食品的表面杀菌，γ射线是一种穿透力很强的电离射线，可用于食品内部杀菌。

16、试比较手工分级和机械分级的适应范围及优、缺点

17、果品涂蜡（膜）的作用？

⑴果品打蜡的作用主要有： ①改善外观特性，提高商品性能 ②减少水分蒸腾，保持新鲜 ③抑制呼吸，延续采后养分损耗 ④构筑保护屏障，防止病原入侵

18、试述减压贮藏的优点和缺点？

优点：无需气体发生装置；产品入库前无需预冷；方便操作；能及时排除有害气体；产品可以混装；能减轻某些生理病害和病原微生物入侵

缺点：建库材料要求高；易失水萎蔫；有时要加防腐剂；对产品风味有一定的影响

19、如何对鲜切花进行科学采收

1）、切花采收时要刀口锋利，剪口光滑，避免压迫茎部。否则会引起含糖汁液渗出，从而招致微生物侵染，反过来引起茎 2）、切口最好为斜面，以增加花茎吸水面积。3）、切割花茎的部位应尽可能的使花茎长些。

4）、切口的部位应选择靠近基部而花茎木质化程度适宜的地方。5）、切花采收后立即进行预处理。

鲜切花采收的基本原则是：“在保证花开的前提下，尽量早采”，如月季和菊花等应在花期采收，若蕾期采收花朵不能完全开放，而香石竹、郁金香等应在蕾期采收刀口锋利，剪口光滑，避免糖液渗出，招致侵染，阻塞切口为斜面，切割花茎尽可能长花茎剪下，立即将茎端插人85~90°c热水中浸渍数秒钟。尽快预冷或置于冷库之中，以防止水分过多丧失

20、为什么萝卜和胡萝卜容易出现糠心? 答题要点：萝卜和胡萝卜均以肥大的肉质根供食，薄壁组织富含水分、糖分和其他营养成分；萝卜和胡萝卜没有生理上的休眠期，在贮藏期遇有适宜条件便萌芽抽薹，这样就使薄壁中的水分和营养向生长点转移，从而造成糠心。萌发与糠心既导致肉质根失重，糖分减少，又使组织绵软，风味变淡，降低食用品质。

六、论述题

1、园艺产品含有哪些营养成分？各有何主要作用？

园艺产品的营养物质丰富，主要含有维生素、蛋白质、脂肪、碳水化合物和无机盐等。⑴蛋白质是神经、血液、骨骼、肌肉、心、肝、肾等器官的主要成分。人体的生命及生理过程的调节，抵抗有害微生物和有害物质的入侵、血液的凝固、视觉的形成、人体的运动和体内各种物质的运转等，无一不与蛋白质有关；

⑵脂肪在人体内约占体重的12%左右，其作用主要是向机体提供能量、促进维生素a、d、e、k等脂溶性维生素的吸收；

⑶糖的重要作用是供给热能，为合成蛋白质、脂肪提供碳源。对肝脏有明显的保护和解毒作用，供给足量的糖可加强肝脏功能； ⑷维生素是人体不可缺少的有机营养。

2、试述园艺产品水分损耗的影响因素及调控措施？

园艺产品特性（内部因素）：表面比：单位重量园艺产品所具有的表面积（cm2/kg)。（球形果比长形果耐贮藏）；表面组织结构：自然孔道（皮孔和气孔）和角质层；皮孔经常处于开放状态，而气孔的开闭受温度、光照、co2等调节；细胞持水力：细胞中可溶性物质和亲水胶含量，以及细胞间隙大小

环境因素（外部因素）：温度，高温水分易蒸发，空气饱和温度增加；湿度，要求园艺产品贮藏环境中的蒸气压要接近饱和；空气流动，空气中水分子向低湿度方向扩散，空气流通越快，水分蒸发越强；光照，促使气孔开张，表而温度升高；气压，减压能加速水分蒸腾 防止措施：涂膜、包装；增加空气湿度；适当通风；使用夹心冷库。

3、简述影响园艺产品呼吸作用的因素？

种类和品种及器官：呼吸强度：南方>北方，夏季>冬季，浆果>柑果>苹果>梨；叶菜>果菜>根菜；月季>香石竹>菊花；发育阶段与成熟度，幼龄期呼吸强度最大，随着成熟度增加，呼吸强度下降；温度，在一定范围内（5℃-35℃）温度升高酶活性增强，但超过35℃时呼吸强度下降（缺o2、酶活性受抑制或结构破坏、细胞内有害物质积累）；相对湿度，大白菜、菠菜、柑橘经晾晒失去部分水分能降低呼吸强度，低湿能保持洋葱休眠，增强耐贮藏特性；

但能促进薯芋类蔬菜呼吸,产生生理病害；气体成份，适当降低o2（2%-10%）和提高co2（1%-5%）可抑制呼吸，维持正常生理代谢；机械损伤，机械损伤提高组织内o2含量，破坏膜结构，会造成“伤呼吸”；病原微生物，破坏氧化系统，产生呼吸防卫反应；植物生长调节剂，有促进或抑制呼吸作用。乙烯、萘乙酸甲酯增强呼吸，促进产品成熟；青鲜素（mh）、矮壮素（ccc）、b9，6-ba、ga、2,4-d都具有呼吸抑制作用

4、论述为何栽培因素会影响园艺产品的贮藏保鲜效果？

植物体的营养生长与生殖生长的水平与平衡，会影响产品采后贮运性能。因此，通过施肥、修剪等栽培管理技术措施来调节植物营养状况，即可改变产品贮运性能。故保持植株营养水平与平衡，是园艺产品贮运的基础。

⑴矿质营养与施肥，氮、磷、钾、钙、镁等元素都能直接影响产品的贮运寿命，栽培上在适当施用氮肥同时，必须注意增加钙、磷、钾及有机肥的施用。

⑵灌溉，土壤水分过量或不足均会引起植株生理失调，而不利产品贮运。对大多园艺产品来说，采前灌水均不利于贮运。

⑶修剪与疏花、疏果，修剪可以调节植株各部分器官的生长与营养平衡，使花、果等器官获得足够营养，从而影响产品的化学成分。疏花、疏果可以影响花、果大小及其化学成分，能保证适当的叶、花及叶、果比例，控制结果量，保证果实达到一定的大小和品质，增加内容物含量，从而有利果实贮藏运输。

⑷采前喷药，采前对植株喷施杀虫、杀菌剂、植物生长调节剂及其它矿质营养元素，是防止病害、增强园艺产品耐贮运性、防止某些生理病害和微生物病害的主要措施。

5、论述目前我国园艺产品质量评价的现状和发展趋势？

答题要点：现状要强调目前质量概念的演化，评价主要集中在理化分析而缺少对消费者的指标的评价。发展趋势：建立一种结合消费者的评价指标和理化指标的综合评价体系。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找