

ชื่อเรื่อง ผลของไอโซนและไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่ออายุการเก็บรักษาผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ
ผู้แต่ง ธาระชัย พันธุ์เกษมสุข และ อรุโณทัย ชาววา
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 161-164
คำสำคัญ ลิ้นจี่; ไอโซน; ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์

บทคัดย่อ

การให้ไอโซนแก่ผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิในอัตรา 100 มก/ชม นาน 30 40 และ 60 นาที ก่อนการเก็บรักษาที่ 10 °ซ. พบว่าไอโซนสามารถลดอัตราการเน่าเสียของผลได้นาน 24 วัน ภายหลังจากเริ่มการเก็บรักษาโดยไอโซนไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนักสดและแห้งของผล ความแน่นเนื้อ TSS TA ปริมาณแอนโทไซยานิน และการเกิดสีน้ำตาลบนเปลือกผล การใช้ไอโซนอัตรา 100 มก/ชม นาน 10 นาที ร่วมกับไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์อัตรา 0.05 0.1 และ 1.0% โดยปริมาตรสามารถควบคุมการเน่าเสียของผลลิ้นจี่ที่เก็บรักษาไว้ ณ อุณหภูมิ 10 °ซ. ได้ดีขึ้น ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนักสดและแห้ง ความแน่นเนื้อ TSS และ TA แต่ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์มีผลในการลดปริมาณแอนโทไซยานินและการเกิดสีน้ำตาลที่เปลือกผล