

ชื่อเรื่อง	ผลของความเข้มข้นและระยะเวลาการรมสาร 1-เมทิลไซโคลโพรพีนต่อการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก
ผู้แต่ง	กัญญา แอนกาศ จ्ञานงศ์ อุทัยบุตร กานดา หวังชัย กอบเกียรติ แสงนิต และ สุจิตรา รตนะมโน
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 146-149
คำสำคัญ	มะม่วงพันธุ์มหาชนก; สาร 1-MCP; การสุก

บทคัดย่อ

ศึกษาหาความเข้มข้นและระยะเวลาที่เหมาะสมในการรมผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกด้วยสาร 1-MCP ที่อุณหภูมิ 25 °ซ โดยนำผลมะม่วงมารมด้วยสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 125, 250, 375, 500, 625, 750, 875, 1,000 และ 1,250 ppb ที่อุณหภูมิ 25 °ซ เป็นเวลา 12 ชั่วโมง เปรียบเทียบกับผลชุดควบคุมที่ไม่ได้รมผล พบว่า การรม 1-MCP ความเข้มข้น 1,000 และ 1,250 ppb เป็นเวลา 12 ชั่วโมงดีที่สุด ในการชะลอการสุกของผลได้นานถึง 9 วัน จากนั้นจึงนำสาร ที่มีความเข้มข้น 1,000 และ 1,250 ppb มาใช้ในการศึกษาถึงระยะเวลาที่ใช้ในการรม จากผลการทดลองพบว่า ชุดการทดลอง ที่เหมาะสมคือการใช้สาร 1-MCP ความเข้มข้น 1,000 ppb รมเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ผลมะม่วงสามารถสุกได้ตามปกติเช่นเดียวกับผลที่ไม่ได้รมสาร โดยที่ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ มีค่าไม่แตกต่างจากผลที่ไม่ได้รมสาร 1-MCP