

ชื่อเรื่อง ผลของ 1-MCP ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์
ผู้แต่ง อุษณา ไตรนอก มาระตรี เปลียนศิริชัย และ David W. Turner
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ), 2549. หน้า 93-95
คำสำคัญ ชมพู; 1-MCP; เอทิลีน

บทคัดย่อ

ชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์เป็นชมพูพันธุ์เศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทยและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรเป็นอย่างมาก ผลมีสีแดงมีรสชาติหวาน ตั้งแต่ 9-14 องศาบริกซ์ ผลมีขนาดใหญ่ และราคาแพง อย่างไรก็ตาม ชมพูเป็นผลไม้ที่มีโครงสร้างของเปลือกที่บอบบาง สูญเสียน้ำ และเสื่อมสภาพอย่างรวดเร็ว โดยสาเหตุที่สำคัญ เกิดจากการหายใจ และการผลิตแก๊สเอทิลีน งานวิจัยนี้ได้ศึกษาผลของ 1-MCP ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์ ทำการรมผลด้วย 1-MCP ที่ความเข้มข้น 1,000 ml/l เป็นเวลา 0 6 12 18 และ 24 ชม. ก่อนการเก็บรักษา ณ อุณหภูมิ 15°C ความชื้นสัมพัทธ์ 85% พบว่า ในวันที่ 12 ของการเก็บรักษา ชมพูที่ได้รับ 1-MCP ความเข้มข้น 1,000 ml/l เป็นเวลา 12 ชม. มีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด (5.02%) อย่างแตกต่างทางสถิติกับชมพูที่ไม่ได้รับ 1-MCP ที่มีการสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด (13.49%) ส่วนการเกิดโรค พบว่า ชมพูที่ได้รับ 1-MCP ความเข้มข้น 1,000 ml/l เป็นเวลา 12 ชม. มีการเกิดโรคน้อยที่สุด (38.57%) อย่างแตกต่างทางสถิติกับชมพูที่ไม่ได้รับ 1-MCP ที่มีการเกิดโรคมากที่สุด (89.29%) ดังนั้นสรุปได้ว่า 1-MCP สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพในด้านการสูญเสียน้ำหนัก และเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคได้