

ชื่อเรื่อง	ผลของการใช้ 1-MCP ต่อการสังเคราะห์เอทิลีนและคุณภาพของบร็อกโคลีพันธุ์ท็อปกรีน (<i>Brassica oleraceae</i> cv. Top greens) ระหว่างการวางจำหน่าย
ผู้แต่ง	คุณิต ประดับศรี
ที่มา	วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี 2546. 60 หน้า
คำสำคัญ	บร็อกโคลี; 1-MCP; คุณภาพ; เอทิลีน

บทคัดย่อ

การรมสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 1 12 และ 24 ไมโครลิตรต่อลิตร ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส กับ บร็อกโคลีพันธุ์ท็อปกรีน และนำมาวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส พบว่าการรมสาร 1-MCP ทุกความเข้มข้นสามารถชะลอการสูญเสียคลอโรฟิลล์ การเหี่ยวของดอก การสูญเสียวิตามินซี และสามารถยืดอายุการวางจำหน่ายได้นานถึง 7-8 วัน ในขณะที่บร็อกโคลีที่ไม่รมสารมีอายุการวางจำหน่ายเพียง 4-5 วัน ในทางตรงกันข้าม การรมสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 12 และ 24 ไมโครลิตรต่อลิตร ชักนำให้ บร็อกโคลีมีอัตราการผลิตเอทิลีน อัตราการหายใจ และกิจกรรมของเอนไซม์ ACC oxidase เพิ่มสูงขึ้นมากกว่า บร็อกโคลีที่รมสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 1 ไมโครลิตรต่อลิตร และที่ไม่รมสาร และการแสดงออกของยีน *BO-ACO 2* ในบร็อกโคลีจะเพิ่มมากขึ้นเมื่อรมสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 24 ไมโครลิตรต่อลิตร