

ชื่อเรื่อง ผลของอุณหภูมิ และกรดจิบเบอเรลลิกต่อคุณภาพของผลมังคุดภายหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง จินตนา ทำทอง
ที่มา วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สายวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี 2546. 135 หน้า
คำสำคัญ มังคุด ;กรดจิบเบอเรลลิก;อุณหภูมิต่ำ;คลอโรฟิลล์

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิและกรดจิบเบอเรลลิก ต่อคุณภาพของผลมังคุดภายหลังการเก็บเกี่ยว แบ่งเป็น 2 การทดลอง การทดลองที่ 1 มังคุดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 10 และ 13 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก ความแน่นเนื้อของเปลือก กิจกรรมของเอนไซม์ฟีนอลอะลานีนแอมโมเนียไลเอส กิจกรรมของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดส และการเพิ่มขึ้นของปริมาณแอนโทไซยานินได้เมื่อเปรียบเทียบกับสภาพควบคุมที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส และมีอายุการเก็บรักษา 24 วัน การทดลอง 2 ทำการจุ่มกลีบเลี้ยงและขั้วผลของมังคุดในกรดจิบเบอเรลลิกความเข้มข้น 0 50 100 และ 200 ppm และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90 จากผลการทดลองพบว่ากรดจิบเบอเรลลิกสามารถชะลอการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ในกลีบเลี้ยง โดยความเข้มข้นที่เหมาะสมคือ 200 ppm ซึ่งสามารถคงคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับ และมีอายุการเก็บรักษา 18 วัน