

| | |
|------------|---|
| ชื่อเรื่อง | อิทธิพลของสารต้านออกซิเดชันและเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในสับประรด |
| ผู้เขียน | กรกช ชื่นจิรกุล และจิ่งแท้ ศิริพานิช |
| ที่มา | กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า |
| คำสำคัญ | อาการไส้สีน้ำตาล; สับประรด; สารต้านออกซิเดชัน |

บทคัดย่อ

การศึกษาถึงอิทธิพลของสารต้านออกซิเดชัน และเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในสับประรด โดยใช้สับประรดพันธุ์ตราดสีทองและพันธุ์ปัตตาเวียที่มีระดับความบริบูรณ์ 2 ระดับ เมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 และ 25 °C เป็นเวลา 21 วัน พบว่าพันธุ์ตราดสีทองที่มีผลสีเหลืองเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 °C มีอาการไส้สีน้ำตาลมากที่สุด (100%) และมีความรุนแรงของอาการคิดเป็นคะแนนสูงสุด (2.2 คะแนน) ส่วนพันธุ์ปัตตาเวียผลสีเขียว มีอาการไส้สีน้ำตาลน้อยที่สุดคิดเป็น 12.5% และ 0.125 คะแนน พบว่าอาการไส้สีน้ำตาลที่เกิดขึ้นมีความสัมพันธ์กับ total antioxidant capacity กิจกรรมของเอนไซม์ ascorbate peroxidase และการเกิด lipid peroxidation ในสับประรดพันธุ์ตราดสีทองผลสีเหลืองเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 °C แสดงอาการไส้สีน้ำตาลมากที่สุดมีปริมาณ total antioxidant capacity น้อยที่สุด (0.0233 mM) และมีกิจกรรมของเอนไซม์ ascorbate peroxidase ต่ำกว่าพันธุ์ปัตตาเวีย ซึ่งสัมพันธ์กันกับ lipid peroxidation ที่เกิดมากกว่า ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าสับประรดพันธุ์ที่มีความสามารถในการต้านออกซิเดชันสูงกว่าเกิดอาการไส้สีน้ำตาลได้น้อยกว่า