

ชื่อเรื่อง	การใช้สารเมธิลเซลลูโลสและกรดจิบเบอเรลลิคสำหรับผลม้งคุดเพื่อการส่งออก
ผู้เขียน	นพรัตน์ จันทร์ลอย อภิรติ อุทัยรัตนกิจ ศิริชัย กัลยาณรัตน์ วาริช ศรีละออง และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ฌ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	อัตราการหายใจ; การสร้างเอทิลีน; ปริมาณคลอโรฟิลล์; กลีบเลี้ยง

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวเมธิลเซลลูโลสความเข้มข้นร้อยละ 1 และกรดจิบเบอเรลลิคความเข้มข้น 1000 มิลลิกรัมต่อลิตรต่ออายุการเก็บรักษาผลม้งคุดบรรจุในกล่องกระดาษลูกฟูก ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ ร้อยละ 95 เปรียบเทียบกับผลม้งคุดที่ไม่ได้เคลือบผิว โดยตรวจสอบการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อของเปลือกผล การเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ อัตราการหายใจและอัตราการผลิตเอทิลีนทุก 4 วัน พบว่า ผลม้งคุดที่เคลือบผิวด้วยเมธิลเซลลูโลสความเข้มข้นร้อยละ 1 ร่วมกับกรดจิบเบอเรลลิคความเข้มข้น 1000 มิลลิกรัมต่อลิตร สามารถชะลอการสูญเสีย น้ำหนัก มีอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนต่ำกว่าผลม้งคุดที่เคลือบด้วยเมธิลเซลลูโลสหรือกรดจิบเบอเรลลิคเพียงอย่างเดียวและมีความแตกต่างจากชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในขณะที่ความแน่นเนื้อของเปลือกผลไม่พบความแตกต่างกับชุดควบคุม การใช้กรดจิบเบอเรลลิคเข้มข้น 1000 มิลลิกรัมต่อลิตรสามารถชะลอการสูญเสียคลอโรฟิลล์ของ กลีบเลี้ยงได้ดีแต่ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ โดยม้งคุดที่เคลือบผิวด้วยเมธิลเซลลูโลสความเข้มข้นร้อยละ 1 ร่วมกับกรดจิบเบอเรลลิคความเข้มข้น 1000 มิลลิกรัมต่อลิตร มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 28 วัน