

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของสาร 1-methylcyclopropene ต่ออายุหลังการเก็บเกี่ยวของผลบ๊วย
ผู้เขียน	จุฑามาศ ศักดิ์ศุภกุล และ อุษณีย์ พิษกรรม
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	เอทิลีน; คุณภาพผล; ระยะเวลาการสุกแก่; <i>Prunus mume</i>

### บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของสาร 1-methylcyclopropene (1-MCP) เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตบ๊วยสดหลังการเก็บเกี่ยว โดยใช้ผลบ๊วยพันธุ์อ่างขางลูกกลม (*Prunus mume* Sieb, et Zucc) ที่มีอายุก่อนการเก็บเกี่ยวปกติ 2 และ 4 สัปดาห์จากสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง จ.เชียงใหม่ รมด้วยสาร 1-MCP ความเข้มข้น 0, 250, 500, 750, 1000 หรือ 1250 ppb ที่ระยะเวลาต่างกัน คือ 3, 6 หรือ 12 ชั่วโมงในถุงพลาสติกปิด แล้วเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิห้อง บันทึกปริมาณแก๊สเอทิลีนที่ผลิตขึ้น น้ำหนักสด และคุณภาพผล วางแผนการทดลองแบบ Factorial in Completely Randomized Designs ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ ความเข้มข้นและระยะเวลาของการรม

การให้สาร 1-MCP สามารถชะลอการกระบวนการสุกแก่และการผลิตเอทิลีนของผลบ๊วย และการให้สารที่ความเข้มข้น 1000 ppb เป็นเวลา 6-12 ชั่วโมง และ 1250 ppb เป็นเวลา 3-12 ชั่วโมง ชะลอการเปลี่ยนสีของผลบ๊วย มีปริมาณการผลิตเอทิลีนต่ำกว่า และการสูญเสียน้ำหนักสดช้ากว่าผลบ๊วยที่ไม่ได้รับสาร