

ชื่อเรื่อง	การใช้ 1-MCP เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลิ้นจี่
ผู้แต่ง	พรทิพย์ วิสารทานนท์, รัมม์พิน โกศลานันท์, อารีรัตน์ การุณสฤตย์ชัย และรัตตา สุทธยาคม
ที่มา	บทคัดย่อผลการทดลองสิ้นสุดโครงการวิจัยและพัฒนาด้านพืชและเทคโนโลยีการเกษตร ปีงบประมาณ 2549. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2549. 150 หน้า.
คำสำคัญ	ลินจี่; การยืดอายุ; 1-MCP

### บทคัดย่อ

1-MCP เป็นสารที่มีศักยภาพในการยืดอายุของผลิตผลโดยจะไปหักล้างปฏิกิริยาของเอทิลีน (ethylene action inhibitor) ทำให้ชะลอการสุกแก่ วัตถุประสงค์ของการทดลองนี้เพื่อยืดอายุและลดความสูญเสียลินจี่หลังการเก็บรักษา ดำเนินการทดลองที่สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร ตั้งแต่ เดือน ต.ค. 2548 – ก.ย. 2549 โดยใช้ 1-MCP ที่ระดับความเข้มข้น 0, 1, 5 และ 10 ppm ผลการทดลองพบว่ากรรมวิธีที่รมด้วย 1-MCP ที่ระดับความเข้มข้น 5 ppm เปลือกมีค่าความสว่าง (L) สูงกว่าและค่าสีแดง (a) ต่ำกว่าตัวควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติหลังเก็บรักษา 2 และ 4 สัปดาห์ตามลำดับ กรรมวิธีที่รมด้วย 1-MCP ทุกความเข้มข้น มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำและความแน่นเนื้อต่ำกว่าและสูงกว่าตัวควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อ 1 และ 2 สัปดาห์ตามลำดับ เมื่อประเมินลักษณะภายนอกและรสชาติทางประสาทสัมผัส พบว่ากรรมวิธีที่รมด้วย 1-MCP ทุกความเข้มข้นเปลือกมีค่าสีแดงต่ำกว่าตัวควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติตลอดระยะเวลาเก็บรักษา นอกจากนี้ยังมีความเปรี้ยวและความหวานสูงกว่าและต่ำกว่าตัวควบคุมตามลำดับ ตัวควบคุมและที่ 5 ppm ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากกว่ากรรมวิธีอื่นเมื่อสัปดาห์แรกและสองแต่เมื่อสัปดาห์ที่ 3 ที่ 1 ppm ได้รับการยอมรับมากที่สุดและไม่มีความแตกต่างทางสถิติระหว่างกรรมวิธีเมื่อสัปดาห์ที่ 4 1-MCP ที่ 10 ppm มีกลิ่นผิดปกติมากที่สุด กรรมวิธีที่รมด้วย 1-MCP ทุกความเข้มข้น มีเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคและการเกิดเปลือกสีน้ำตาลต่ำกว่าตัวควบคุมเมื่อ 2 สัปดาห์แรกหลังเก็บรักษา แต่เมื่อสัปดาห์ที่ 3 และ 4 ตัวควบคุมมีเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคต่ำกว่า