

**ชื่อเรื่อง** ผลของความเข้มข้นของ 1 – methylcyclopropene ต่อการสุกของผลทุเรียน  
**ผู้แต่ง** เบญจมาศ รัตนชินกร, อุมารณ สุจริตวิสุข และอนุวัตร แจ่มชัด  
**ที่มา** วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 95-98.  
**คำสำคัญ** ทุเรียน; 1-เมทิลไซโคลโพรเพน; การเก็บรักษา

#### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของความเข้มข้นของ 1 – methylcyclopropene (1-MCP) ต่อการสุก ได้ทำการทดสอบในทุเรียนหอมทองโดยการรมผลทุเรียนด้วย 1-MCP ความเข้มข้น 1 และ 2 ppm ที่อุณหภูมิ 25 °C เป็นเวลา 6 ชั่วโมง พบว่าการรม 1-MCP ที่ความเข้มข้นทั้ง 2 ระดับ สามารถชะลอการสุกของผลทุเรียนได้ไม่แตกต่างกัน คือทุเรียนจะสุกช้ากว่าปกติประมาณ 6 วัน ผลทุเรียนที่รมด้วย 1-MCP มีอัตราการหายใจและการผลิตก๊าซเอทิลีนต่ำกว่าทุเรียนที่ไม่รม นอกจากนี้ทุเรียนยังมีการพัฒนาสีผลและกลิ่นหอมช้ากว่าผลทุเรียนที่ปกติ เมื่อสุกจะมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ปริมาณกรดและคุณภาพทางประสาทสัมผัส ได้แก่ ความหวาน ความมัน รสเปรี้ยวและลักษณะเนื้อไม้แตกต่างจากทุเรียนปกติ แต่เนื้อจะมีสีและกลิ่นอ่อนกว่าเนื้อทุเรียนปกติเล็กน้อย