

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิและ 1-MCP ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผักชี
ผู้แต่ง	นิตยา จันกา หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล วาริช ศรีระออง และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 123-126.
คำสำคัญ	ผักชี; การเสื่อมสภาพของใบ; 1-MCP; คุณภาพ; อุณหภูมิเก็บรักษา

#### บทคัดย่อ

การศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผักชี โดยทำการเก็บรักษาผักชีที่อุณหภูมิ 5 10 13 20 และ 25 องศาเซลเซียส พบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเสื่อมสภาพของใบได้ โดยช่วยลดการสูญเสียคลอโรฟิลล์ การเหลืองของใบ การสูญเสียวิตามินซีและสามารถเก็บรักษาได้นานถึง 15 วัน ในขณะที่ทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 และ 25 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้นานเพียง 4 วัน จากการทดลองยืดอายุการเก็บรักษาผักชีโดยการรมด้วยสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 100 นาโนลิตรต่อลิตรเป็นระยะเวลา 4 8 12 และ 24 ชั่วโมงร่วมกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่าผักชีที่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP ที่ระยะเวลาตั้งแต่ 8 ชั่วโมง สามารถชะลอการสูญเสียคลอโรฟิลล์ได้นอกจากนี้ยังพบว่าการรมสาร 1-MCP ที่ระยะเวลา 24 ชั่วโมงสามารถชะลอการหายใจของผักชีได้