

**ชื่อเรื่อง** อิทธิพลของ 1- Methylcyclopropene ต่อการสุกของทุเรียน  
**ผู้แต่ง** เบญจมาศ รัตนชินกร อุมารณณ์ สุจริตทวีสุข และอนุวัตร แจ่มชัด  
**ที่มา** วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 136-139.  
**คำสำคัญ** ทุเรียน; 1-เมทิลไซโคลโพรเพน; การสุก

#### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของ 1 - methylcyclopropene (1-MCP) ต่อการสุก โดยการรมผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองด้วย 1-MCP ความเข้มข้น 1 ppm ที่ 25 °C นาน 6 ชั่วโมง พบว่า 1-MCP ชะลอ climacteric rise และลดอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนของผลทุเรียนขณะสุก ทำให้ทุเรียนเก็บรักษาที่ 25 °C สุกช้ากว่าปกติ 2 - 6 วัน เนื้อทุเรียนจะมีสีและกลิ่นอ่อน และมีความหวานน้อยกว่าเนื้อทุเรียนปกติเล็กน้อย