

ชื่อเรื่อง	การควบคุมการสุกของผลมังคุดหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	พัชร ปิริยะวินิตร์ และ สายชล เกตุษา
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	มังคุด; การสุก

บทคัดย่อ

ผลมังคุดสามารถเก็บเกี่ยวได้ในหลายระยะตั้งแต่ระยะสายเลือดจนถึงระยะผลสีม่วงดำ ส่งผลต่อคุณภาพของผลผลิตโดยรวมที่แตกต่างกัน รวมถึงกระบวนการสุกของผลที่สามารถเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ในการศึกษานี้มีจุดประสงค์เพื่อควบคุมการสุกของผล โดยจุ่มผลมังคุดระยะสายเลือดด้วยสารเอทิลพอนความเข้มข้น 250 และ 500 ppm และบ่มเคลือบผิวคาร์โบไซด์ปริมาณ 5 และ 10 กรัมต่อผลมังคุด 1 กิโลกรัม ที่อุณหภูมิห้อง นาน 24 ชั่วโมง แล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องพบว่า การเปลี่ยนแปลงสีของเปลือกผล ความแน่นเนื้อของเปลือกผล ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่สามารถไทเทรตได้ และอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่สามารถไทเทรตได้ อัตราการหายใจและอัตราการผลิตเอทิลีน ไม่มีแตกต่างทางสถิติระหว่างผลมังคุดที่บ่มและไม่บ่ม แสดงว่าเอทิลีนไม่มีผลเร่งการสุกของผลมังคุด การชะลอการสุกของผลมังคุดระยะสายเลือดที่รมด้วย 1-methylcyclopropene (1-MCP) ความเข้มข้น 1,000 ppb นาน 6 ชั่วโมง ที่ 25 องศาเซลเซียส แล้วนำมาเก็บรักษาที่ 25 องศาเซลเซียส พบว่า 1-MCP ช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของเปลือก การลดลงของความแน่นเนื้อ และการผลิตเอทิลีนสูงสุดให้ช้าลง ส่วนปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้มีค่าต่ำกว่าผลมังคุดที่ไม่ได้รับ 1-MCP ขณะที่ปริมาณกรดที่สามารถไทเทรตได้ และอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ ไม่แตกต่างกันทางสถิติระหว่างผลที่รมและไม่รมด้วย 1-MCP โดย 1-MCP ช่วยยืดอายุการเก็บรักษามังคุดได้นานถึง 5 วัน สีผิวจึงเปลี่ยนเป็นสีม่วงดำ