

ชื่อเรื่อง	ผลของ 1-MCP ต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของกล้วยไข่
ผู้แต่ง	รัตนวรรณ จันทร์ศศิธร และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	กล้วยไข่; 1 – MCP; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

กล้วยเป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในประเภท climacteric fruit เนื่องจากมีการตอบสนองต่อเอทิลีน โดยการหายใจและการผลิตเอทิลีนของกล้วยจะเพิ่มขึ้นในระหว่างการสุก ดังนั้นการใช้ 1-MCP ซึ่งมีคุณสมบัติยับยั้งการทำงานของเอทิลีนจึงน่าจะช่วยยืดอายุหลังการเก็บรักษาของกล้วยไข่ ทำการทดลองโดยการรม 1-MCP ความเข้มข้น 50 100 และ 250 ppb เป็นเวลา 24 ชั่วโมง พบว่า 1-MCP ช่วยชะลอการการเน่าของกล้วยไข่ โดยที่ความเข้มข้นจะให้ผลดีกว่า นอกจากนี้การหายใจและการผลิตเอทิลีนของกล้วยที่ผ่านการรมด้วย 1-MCP จะมีค่าต่ำที่สุด แต่ไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติของการเปลี่ยนแปลงสีในกล้วยที่ผ่านและไม่ผ่านการรมด้วย 1-MCP อย่างไรก็ตามกล้วยไข่ที่ผ่านการรมด้วย 1-MCP จะมีอายุการเก็บรักษาถึง 20 วันที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส