

ชื่อเรื่อง ผลของ 1-Methylcyclopropene ต่อการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ในผักชี

ผู้แต่ง ลัดดาวัลย์ คำมะปะนา วาริช ศรีระยอง และศิริชัย กัลยาณรัตน์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), 2551. หน้า 199-202.

คำสำคัญ 1-MCP; การเหลือง; ผักชี

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของ 1-MCP ต่อการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ในผักชี โดยการรม 1-MCP ที่ระดับความเข้มข้น 0 (ชุดควบคุม) 100 200 300 400 และ 500 ppb นาน 12 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส แล้วเก็บรักษาผักชีในกล่องพลาสติกใส ชนิด clam shell ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส พบว่าผักชีที่รม 1-MCP ความเข้มข้น 500 ppb สามารถชะลอการสูญเสียคลอโรฟิลล์ โดยมีปริมาณคลอโรฟิลล์รวมสูงที่สุด นอกจากนี้ยังชะลอการเหลืองของใบโดยพิจารณาจากค่าความสว่าง (L) และค่า b ที่เปลี่ยนแปลงช้ากว่าชุดการทดลองอื่น ๆ ซึ่งสอดคล้องกับการลดลงของค่า Hue อย่างช้า ๆ นอกจากนี้ผักชีที่รม 1-MCP ความเข้มข้น 500 ppb ยังช่วยลดอัตราการผลิตเอทิลีน