

ชื่อเรื่อง	ความเข้มข้นและระยะเวลาการรม 1-MCP ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักนํ้า (<i>Nasturtium officinale</i> L.)
ผู้แต่ง	สุจริต ส่วนไพโรจน์ และ พรทิพย์ เพชรสังเวียน
ที่มา	บทคัดย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปรีณเซส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า.
คำสำคัญ	ผักนํ้า; 1- MCP; ความเข้มข้น; ระยะเวลา; คุณภาพ

บทคัดย่อ

ผลของ 1-MCP (1- methylocyclopropene) ความเข้มข้น 250, 500 และ 1,000 nL/L และระยะเวลาการรม 6 และ 12 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 25 °ซ. และที่ไม่รม(ควบคุม) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 °ซ. ความชื้นสัมพัทธ์ 75±2 % โดยวางแผนการทดลองแบบ 3x2+1 Factorial in CRD ที่ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว แผนกวิชาเทคโนโลยีการเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีและการอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ระหว่างเดือน ตุลาคม 2549 ถึงเดือน พฤษภาคม 2550 เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักนํ้าระหว่างการเก็บรักษา พบว่าความเข้มข้นและระยะเวลาการรม 1-MCP มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักนํ้า แต่ไม่มีอิทธิพลร่วมกัน ระดับความเข้มข้นไม่มีความแตกต่างกันแต่ระยะเวลาการรม 12 ชั่วโมงมีผลในการชะลอการเสื่อมได้ดีกว่าระยะเวลา 6 ชั่วโมง โดย 1-MCP สามารถชะลอการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ เอ และ บี และมีผลต่อการเปลี่ยนสีใบของผักนํ้า นอกจากนี้ยังพบว่า 1-MCP มีผลต่อการเพิ่มเปอร์เซ็นต์การต้านทานอนุมูลอิสระ และเป็นผลให้ค่า EC50 ลดลง แต่ไม่มีผลต่อปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด การรม 1-MCP 500 nL/L นาน 12 ชั่วโมงสามารถยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพผักนํ้า 6 วัน