

ชื่อเรื่อง	ผลของกรดอะซีติกและเอทีฟอนต่อคุณภาพของผลผลิตพันธุ์ P2
ผู้แต่ง	ณัฐพล ไช้แสงศรี อรพิน เกิดชูชื่น ณัฐฐา เกาหกุลจิตต์ และ ศิริวรรณ ตั้งแสงประทีป
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 1 (พิเศษ) หน้า 269-272. 2552.
คำสำคัญ	แทนนิน ฟีนอลิก เอทีลีน เอทีฟอน

### บทคัดย่อ

การปรับปรุงคุณภาพของผลผลิตพันธุ์ P2 โดยการใช้กรดอะซีติกร้อยละ 10 และเอทีลีนในรูปของเอทีฟอนความเข้มข้น 10 100 และ 1,000 พีพีเอ็ม ผลผลิตที่ใช้ในการศึกษามีระยะความสุกแก่ 3 ระยะ คือ 1) เขียว 2) เขียวร้อยละ 80 และระยะ 3) เหลือง ผลการศึกษาพบว่า ผลผลิตระยะเขียวต้องสนองต่อเอทีลีนมากกว่าการใช้กรดอะซีติก ผลผลิตที่ใช้เอทีลีนสามารถเก็บรักษาได้นานกว่า นอกจากนี้ยังพบว่าการใช้เอทีลีนความเข้มข้น 1,000 พีพีเอ็ม สามารถเร่งการสุกของผลผลิต และส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพมากที่สุด โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงสี และปริมาณแคโรทีนอยด์มีปริมาณเพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณสารฟีนอลิก ปริมาณแทนนิน และความแน่นเนื้อพบว่ามีค่าลดลง (เนื้อสัมผัสนุ่มจนถึงละเอียด) ซึ่งการใช้เอทีลีนความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม ส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงของสีของผล ในขณะที่เนื้อสัมผัสไม่ลดลงมากเท่ากับการใช้เอทีลีนความเข้มข้นสูง รวมทั้งสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลผลิตได้