

ชื่อเรื่อง	ผลของการใช้ความร้อนต่อกิจกรรมของเอนไซม์ในผลส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ถูกทำลายด้วยเชื้อรา <i>Penicillium digitatum</i>
ผู้แต่ง	ศิริโสภา อินชะ และคนัย บุญเกียรติ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมรินทร์ลากูน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า
คำสำคัญ	ส้มเขียวหวาน; การใช้ความร้อน; กิจกรรมของเอนไซม์

### คำสำคัญ

ผลส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้งแช่ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ  $50 \pm 2$  องศาเซลเซียส นาน 3 นาที และที่อุณหภูมิ  $55 \pm 2$  องศาเซลเซียส นาน 2 และ 3 นาทีหลังการปลูกเชื้อรา *Penicillium digitatum* ซึ่งเป็นเชื้อสาเหตุของโรคน้ำราเขียวแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $4 \pm 2$  องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์  $90 \pm 5\%$  เป็นเวลานาน 30 วัน ผลการทดลอง พบว่า การใช้ความร้อนสามารถชะลอการเกิดโรคและความรุนแรงของโรค นอกจากนี้พบว่ากิจกรรมของเอนไซม์ chitinase และ  $\beta$ -1,3-glucanase ในเนื้อเยื่อ flavedo ของผลส้มมีค่าเพิ่มขึ้นหลังจากเก็บรักษานาน 15 วัน ส่วนกิจกรรมของเอนไซม์ peroxidase มีค่าเพิ่มขึ้นหลังจากเก็บรักษานาน 25 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่ผ่านการปลูกเชื้อโดยไม่ผ่านการแช่ในน้ำร้อนและไม่ปลูกเชื้อ