

ชื่อเรื่อง	ผลของ Salicylic acid ต่อคุณภาพของผลพุทราพันธุ์บอมแบปเปิล
ผู้แต่ง	นนทิพา เอี่ยมสกุล อินทิรา ลิจันทรพร และ สิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 75-78 (2553)
คำสำคัญ	พุทรา; กรดซาลิสิกไซคลิก; คุณภาพ

บทคัดย่อ

พุทราเป็นไม้ผลที่ปลูกได้ง่าย และมีศักยภาพที่เหมาะสมต่อการผลักดันให้เป็นพืชเศรษฐกิจ อย่างไรก็ตามภายหลังจากการเก็บเกี่ยวพบว่า ผลพุทรามีอาการเหี่ยวเน่า สีผิวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว การชะลอการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาถึงการชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลพุทราหลังการเก็บเกี่ยวโดยการจุ่มสาร Salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆ (0.5, 1 และ 2 mM) เป็นระยะเวลา 3 นาที เปรียบเทียบกับผลพุทราที่ไม่ผ่านการจุ่ม (ชุดควบคุม) และนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส จากการทดลองพบว่า ผลพุทราที่จุ่มด้วย Salicylic acid ความเข้มข้น 0.5 mM สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลพุทราได้ดีกว่าที่ระดับความเข้มข้นอื่น และชุดควบคุม โดยสามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ อัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน และมีแนวโน้มการเพิ่มขึ้นของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ในขณะที่ผลพุทราที่จุ่มด้วย Salicylic acid ความเข้มข้น 2 mM พบว่ามีการเพิ่มของการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ และการผลิตเอทิลีน