

<b>ชื่อเรื่อง</b>	ผลของเอทิลฟอนต่ออาการสะท้านหนาวของผลกล้วยหอมทองและกล้วยน้ำว้าระหว่างและหลังเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
<b>ผู้แต่ง</b>	กิตติ ไสยวรรณ และ วชิรญา อิ่มสบาย
<b>ที่มา</b>	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 299-302 (2554)
<b>คำสำคัญ</b>	กล้วย; อาการสะท้านหนาว; เอทิลีน

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของเอทิลีนต่ออาการสะท้านหนาวในกล้วยหอมทองและกล้วยน้ำว้า โดยแช่กล้วยทั้งสองพันธุ์ในสารละลายเอทิลฟอนความเข้มข้น 500 mg/L และไม่แช่สารละลายเอทิลฟอน (ชุดควบคุม) ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 10 วัน แล้วย้ายผลกล้วยมาวางที่อุณหภูมิ 25°C ทุก 2 วัน และตรวจวัดคุณภาพผลกล้วย ทุก 2 วัน หลังการย้ายผลมาวางที่อุณหภูมิ 25°C พบว่าชุดควบคุมเกิดอาการสะท้านหนาวมากกว่าผลกล้วยที่แช่สารละลายเอทิลฟอนทั้งในระหว่างเก็บรักษาและเมื่อย้ายไปวางที่อุณหภูมิ 25°C ผลกล้วยทั้งที่แช่และไม่แช่สารละลายเอทิลฟอนก่อนเก็บรักษามีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ทั้งหมด (TSS) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TA) ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (TS) ความแน่นเนื้อของเปลือกและเนื้อ อัตราการหายใจ และการผลิตเอทิลีน ไม่เปลี่ยนแปลงระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ แต่เมื่อย้ายผลกล้วยไปวางไว้ที่อุณหภูมิ 25°C พบว่าผลกล้วยหอมทองและกล้วยน้ำว้าที่แช่สารละลายเอทิลฟอนมีปริมาณ TSS, TA, TS, อัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนเพิ่มขึ้น ในขณะที่ความแน่นเนื้อของเปลือกและเนื้อลดลงมากกว่าชุดควบคุม กล้วยทั้งสองพันธุ์ที่แช่สารละลายเอทิลฟอนก่อนการเก็บรักษาเมื่อย้ายมาวางที่อุณหภูมิ 25°C มีการพัฒนาสีเปลือกได้ดีกว่าผลกล้วยที่ไม่แช่สารละลายเอทิลฟอน อาจสรุปได้ว่าการให้เอทิลฟอน (เอทิลีน) กับผลกล้วยก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำสามารถลดการสะท้านหนาวในกล้วยทั้งสองพันธุ์ได้