

ชื่อเรื่อง	ผลของสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพของช่อผลลองกองระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	อัญชลี ศิริโชติ บุปผา จงปัญญาเลิศ ศุภชัย ภัสร์เพ็ญ อติเรก รักคง สุภาณี ชนะวีรารณ และ ชัยรัตน์ พึ่งเพียร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 291-294. 2554.
คำสำคัญ	ช่อผลลองกอง; สารดูดซับเอทิลีน; การหลุดร่วงของผล

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของระดับสารดูดซับเอทิลีนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของช่อผลลองกองระหว่างการเก็บรักษา โดยบรรจุช่อผลลองกองอายุ 13 สัปดาห์หลังดอกบาน มีน้ำหนักเฉลี่ย  $520.15 \pm 48.66$  ก./ช่อ บรรจุช่อผลในถาด polypropylene (PP) ขนาด  $119.0 \times 178.0 \times 72.0$  มม. ร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน (น้ำหนัก 3 ก./ชอง) ปริมาณ 0 (ชุดควบคุม), 1, 2 และ 3 ชอง/ถาด ปิดถาดด้วยฟิล์ม polyvinyl chloride (PVC) (ความหนา 11 ไมโครเมตร) และเก็บรักษาที่  $18 \pm 1^\circ\text{C}$  เป็นเวลา 0, 3, 6, 9 และ 12 วัน พบว่า การเก็บช่อผลลองกองร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน สามารถชะลอการหลุดร่วงของผลได้ดีกว่าชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) โดยช่อผลลองกองชุดควบคุมและช่อผลที่เก็บร่วมกับสารดูดซับเอทิลีนทุกชุดการทดลอง จะเกิดการหลุดร่วงของผลเมื่อเก็บรักษานาน 9 และ 12 วัน ตามลำดับ เมื่อเก็บรักษานาน 12 วัน ค่าความแน่นเนื้อของผลลองกองแต่ละชุดการทดลองไม่แตกต่างกัน ช่อผลลองกองที่เก็บร่วมกับสารดูดซับเอทิลีนปริมาณ 0, 1, 2 และ 3 ชอง/ถาด มีค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ของผิวเปลือกลดลง 12.11, 4.63, 4.27 และ 5.16% ตามลำดับ และมีความเข้มข้นของเอทิลีนในบรรจุภัณฑ์ เท่ากับ  $9.54 \pm 0.14$ ,  $2.17 \pm 0.11$ ,  $1.13 \pm 0.03$  และ  $0.55 \pm 0.06$   $\text{mg.kg}^{-1}$  ตามลำดับ อัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TSS/TA) ของแต่ละชุดการทดลองมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ( $p < 0.05$ ) ระหว่างเก็บรักษา งานวิจัยนี้พบว่าช่อผลลองกองที่เก็บร่วมกับสารดูดซับเอทิลีน 3 ชอง/ถาด มีการหลุดร่วงของผลต่ำที่สุด ซึ่งมีค่าไม่เกิน 3% และเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 12 วัน โดยไม่พบผลเน่าเสีย