

ชื่อเรื่อง ผลของอุณหภูมิต่อกิจกรรมเอนไซม์ในบริเวณการร่วงของผลดองกองหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง อินทิรา ลิจันทรพร
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 307-310. 2554.
คำสำคัญ ดองกอง; อุณหภูมิ; บริเวณการร่วง

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของอุณหภูมิต่อกิจกรรมเอนไซม์ในบริเวณการร่วงของผลดองกองหลังการเก็บเกี่ยว โดยนำผลดองกองไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นร้อยละ 90-95 นาน 10 วัน พบว่าผลดองกองที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส มีการหลุดร่วง และกิจกรรมเอนไซม์ในบริเวณการร่วง ได้แก่ เอนไซม์ pectinesterase (PE), polygalacturonidase (PG), cellulase (Cx) และ peroxidase (POD) น้อยกว่าการเก็บรักษาผลดองกองที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ในขณะที่ความแน่นเนื้อในผลดองกองที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส มีค่าน้อยกว่าผลดองกองที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ดังนั้นอุณหภูมิต่ำสามารถชะลอการหลุดร่วงของผลดองกองโดยทำให้กิจกรรมเอนไซม์บริเวณการร่วงลดลง