

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของตำแหน่งใบบนต้นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของใบตองตานี
ผู้แต่ง	พิรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล ไพลิน นงศ์คำ ชุศักดิ์ คุญไทย เจริญ ขุนพรม ยุพิน อ่อนศิริ และสมนึก ทองบ่อ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 343-346. 2554.
คำสำคัญ	ใบตอง; กล้าย; เก็บรักษา

บทคัดย่อ

ความต้องการใช้ใบตองในธุรกิจร้านอาหาร สปา และโรงแรม รวมทั้งการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยในต่างแดนมีมาก ซึ่งใบตองตานีหมาะสมสำหรับส่งออกเนื่องจากวางจำหน่ายได้นาน แต่คุณภาพของใบตองนั้นขึ้นกับอายุใบด้วย การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของอายุใบหรือตำแหน่งของใบขณะอยู่บนต้นต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของใบหลังเก็บเกี่ยว โดยเปรียบเทียบคุณภาพของใบตำแหน่งที่ 1 2 3 และ 4 เมื่อนับจากยอดโดยให้ใบที่ม้วนหรือเริ่มกางใบเป็นใบตำแหน่งที่ 0 เก็บรักษาใบตองในถุงพลาสติกชนิด polyethylene ที่ 25°C 9 วัน และที่อุณหภูมิ 10°C 1-3 สัปดาห์ ก่อนนำออกทดสอบการวางจำหน่ายที่ 25°C 3-6 วัน พบว่า ใบตองมีรูปแบบการหายใจคล้าย climacteric โดยใบตำแหน่งที่ 1 (อายุน้อยสุด) มีอัตราการหายใจต่ำและเพิ่มขึ้นเล็กน้อยตลอดอายุวางจำหน่าย ใบที่ 2 และ 4 มีอัตราหายใจใกล้เคียงกัน และสูงสุดในวันที่ 3 เท่ากับ 45.3 และ 49.3 mg CO₂/kg.hr ตามลำดับ ขณะที่ใบที่ 3 มีอัตราสูงสุดในวันที่ 5 ใบที่ 1 มีเปอร์เซ็นต์การเกิดสีน้ำตาล การเหลือง และค่า b ของสีใบมากที่สุด ขณะที่ใบที่ 4 มีการสูญเสียน้ำและการเหี่ยวของใบภายหลังเก็บรักษาที่ 10°C มากสุด เมื่อพิจารณาอัตราการผลิตเอทิลีน พบว่า ใบที่ 1 มีอัตราการผลิตเอทิลีนสูงสุดในวันที่ 2 ขณะที่ใบที่ 2 3 และ 4 ผลิตเอทิลีนสูงสุดในวันแรก (6.0 – 6.8 nl/kg.hr) แล้วลดลงอย่างรวดเร็วจนมีค่าคงที่ ทั้งนี้ใบตองที่แก่สมบูรณ์ตำแหน่งที่ 3 และ 4 สามารถวางจำหน่ายที่ 25°C ได้นานที่สุด 6 วัน แต่ใบที่ 2 และ 3 เป็นวัยที่เหมาะสมสำหรับเก็บรักษาที่ 10°C