

ชื่อเรื่อง	ผลของสาร 1-MCP ต่อคุณภาพของมะระจีนหั่นชิ้นพันธุ์เขียวหยกเบอร์ 16
ผู้แต่ง	ปิระมิต จิตรมาตร ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ วาริช ศรีระยอง และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 689-692. 2554.
คำสำคัญ	มะระจีน; ตัดแต่งพร้อมบริโภค

### บทคัดย่อ

มะระจีนหั่นชิ้นเป็นผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่มีความนิยม แต่ผลมะระจีนเมื่อเข้าสู่ระยะสุก มีการเปลี่ยนแปลงเป็นสีเหลืองเร็ว ทำให้มีอายุการวางจำหน่ายสั้นลง ซึ่งสาร 1-methylcyclopropene (1-MCP) สามารถชะลอการสุกเสียคลอโรฟิลล์ได้ในพืชหลายชนิด ดังนั้นงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้สาร 1-MCP ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะระจีนหั่นชิ้นพันธุ์เขียวหยกเบอร์ 16 โดยนำผลมะระจีนระยะแก่บริบูรณ์ทางการค้า แล้วนำมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำกลั่นและผึ่งให้ผิวนอกแห้ง จากนั้นนำไปรม 1-MCP ความเข้มข้น 0, 250, 500 และ 750 ppb เป็นเวลา 12 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส แล้วนำผลมะระจีนมาหั่นเป็นชิ้น ขนาด 5x6 เซนติเมตร จากนั้นนำบรรจุบนถาดโฟม จำนวน 8 ชิ้นต่อถาด หุ้มด้วยฟิล์มพลาสติก PVC และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 12 วัน พบว่า การรมสาร 1-MCP มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลมะระจีนตัดแต่งอย่างมีนัยสำคัญ ( $p \leq 0.01$ ) โดยมะระจีนที่ผ่านการรม 1-MCP ความเข้มข้น 250 และ 500 ppb เป็นเวลา 12 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มีปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมดมากที่สุด และบริเวณผิวของผลมะระจีนหั่นชิ้นเปลี่ยนเป็นสีเหลืองน้อยที่สุด นอกจากนี้ผลมะระจีนหั่นชิ้นที่ผ่านการรม 1-MCP มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ในบรรจุภัณฑ์ต่ำและมีปริมาณออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์สูงกว่าผลมะระจีนหั่นชิ้นที่ไม่ได้รม 1-MCP ดังนั้นการรมสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 250 และ 500 ppb สามารถรักษาคุณภาพของมะระตัดแต่งได้เป็นเวลา 12 วัน