

ชื่อเรื่อง	ผลของการฉายรังสียูวีบีต่อคุณภาพของกล้วย Cavendish
ผู้แต่ง	สิรินันท์ สุขทวี อายากะ โนริมูระ อายาโก คาโต นาโอกิ ยามาอุจิ และวาริช ศรีละออง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):388-391. 2555.
คำสำคัญ	รังสียูวีบี ระยะการสุกแก่ อาการสะท้านหนาว

### บทคัดย่อ

กล้วย (*Musa spp.*) เป็นผลไม้ที่สำคัญของประเทศไทยซึ่งยังมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออก ปัญหาที่พบในการส่งออก ได้แก่ รอยช้ำ โรคหลังการเก็บเกี่ยว และอาการสะท้านหนาว ในระหว่างการขนส่ง งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการฉายรังสียูวีบีต่อคุณภาพของกล้วย Cavendish โดยฉายรังสียูวีบี ความเข้ม 0 - 14.29 kJ·m<sup>-2</sup> ในกล้วย 2 ระยะคือ กล้วยดิบ และกล้วยสุกจากนั้นเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C ผลการทดลองพบว่าการฉายรังสียูวีบีในกล้วยสุกที่ระดับความเข้ม 1.71 - 14.29 kJ·m<sup>-2</sup> และในกล้วยดิบที่ระดับความเข้ม 2.254.56 kJ·m<sup>-2</sup> ส่งผลให้เปลือกกล้วยเกิดความเสียหาย ส่วนการฉายรังสียูวีบีในกล้วยสุกที่ระดับความเข้ม 0.23 - 0.70 kJ·m<sup>-2</sup> และในกล้วยดิบที่ระดับความเข้ม 1.35-0.23 kJ·m<sup>-2</sup> พบว่ากระตุ้นให้เกิดอาการสะท้านหนาว บนเปลือกกล้วย อย่างไรก็ตามพบว่าการฉายรังสียูวีบีในกล้วยดิบที่ระดับความเข้ม 0.34 kJ·m<sup>-2</sup> ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักและความรุนแรงของอาการสะท้านหนาวบนเปลือกกล้วยซึ่งสอดคล้องกับปริมาณสารประกอบพอลิฟีนอล และ ออร์โท-ไดฟีนอล ที่มีค่าคงที่ในเปลือกกล้วย นอกจากนี้การฉายรังสียูวีบีที่ระดับความเข้ม 0.34 kJ·m<sup>-2</sup> ส่งผลให้มีปริมาณเพอร์ออกไซด์ทั้งหมดคงที่ ซึ่งมีความสัมพันธ์กับปริมาณกรดแอสคอร์บิก ที่มีค่าลดลงเนื่องจาก กรดแอสคอร์บิกทำหน้าที่ป้องกันการสะสมเพอร์ออกไซด์ในเซลล์