

| | |
|------------|--|
| ชื่อเรื่อง | ผลของระยะความบริบูรณ์ต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลของสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง |
| ผู้แต่ง | มณฑนา บัวหนอง และ เฉลิมชัย วงษ์อารี |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):427-430. 2555. |
| คำสำคัญ | ระยะความบริบูรณ์ อาการไส้สีน้ำตาล สับปะรด |

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของระยะความบริบูรณ์ต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลของสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง โดยทำการเก็บเกี่ยวสับปะรดในระยะ mature green (แก่เขียว), ¼ ripe (สุก ¼ ผล โดยมีผิวขึ้นสีเหลือง ประมาณ 2 แถว) และ ½ ripe (สุกครึ่งผล โดยมีผิวขึ้นสีเหลืองประมาณ 1/2) ในอำเภอปลวกแดง จังหวัดระยอง แล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85% เป็นเวลา 4 สัปดาห์ พบว่าระยะความบริบูรณ์ของสับปะรดมีผลต่อความรุนแรงของการเกิดอาการไส้สีน้ำตาล อัตราการรั่วไหลของประจุ กิจกรรมของเอนไซม์ PPO บริเวณแกนเนื้อผล และอายุการเก็บรักษา และมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$) โดยในสัปดาห์ที่ 2 ของการเก็บรักษา สับปะรดที่เก็บเกี่ยวในระยะ ½ ripe มีคะแนนความรุนแรงของอาการไส้สีน้ำตาล เท่ากับ 2 และมีการเพิ่มขึ้นของอัตราการรั่วไหลของประจุ และกิจกรรมของเอนไซม์ PPO มากที่สุด เท่ากับ 53.05 และ 4.45 $DOD_{410} / \text{min} \cdot \text{mg protein}$ ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับสับปะรดที่เก็บเกี่ยวในระยะ mature green ซึ่งมีคะแนนความรุนแรงของอาการไส้สีน้ำตาล เท่ากับ 2 ในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษา และมีอัตราการรั่วไหลของประจุและ กิจกรรมของเอนไซม์ PPO เท่ากับ 42.11 และ 3.21 $DOD_{410} / \text{min} \cdot \text{mg protein}$ ตามลำดับ อายุการเก็บรักษาของสับปะรด พิจารณาจากการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลบริเวณแกนผล 50 % พบว่า สับปะรดที่เก็บเกี่ยวในระยะ ¼ ripe และ ½ ripe มีอายุการเก็บรักษาสั้นที่สุด เท่ากับ 14 วัน ในขณะที่สับปะรดที่เก็บเกี่ยวในระยะ mature green มีอายุการเก็บรักษา นานที่สุด เท่ากับ 21 วัน