

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของเมทิลจัสโมเนตต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลลองกองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
ผู้แต่ง	มุกิตา มีนุ่น หทัยรัตน์ ทองปิ่นจา และ สุนิษา คงสุวรรณ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 257-260, 2556.
คำสำคัญ	ลองกอง; เมทิลจัสโมเนต; โพรลีน

บทคัดย่อ

ลองกองเป็นผลไม้ประเภทนอนไคลแมกเทอริก มีอายุการเก็บรักษาสั้นที่อุณหภูมิห้อง การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำจะยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น อย่างไรก็ตามอุณหภูมิต่ำเกินไปอาจก่อให้เกิดอาการสะท้านหนาว ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงศึกษาผลการใช้เมทิลจัสโมเนต (0, 20, 40, 60, 80 และ 100 ไมโครโมลต่อลิตร) ต่อการลดการเกิดอาการสะท้านหนาวในผลลองกอง ระหว่างการเก็บรักษา โดยนำลองกองช่อเกรดเอ มาเรียงในภาชนะบรรจุปิดสนิท รมด้วยเมทิลจัสโมเนตที่ระดับความเข้มข้นต่างกัน นาน 24 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส หลังจากนั้นระบายอากาศ 1 ชั่วโมง บรรจุในถาดพอลิโพรพิลีนและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 85 เป็นเวลา 12 วัน พบว่า การใช้เมทิลจัสโมเนตที่ความเข้มข้น 20 ไมโครโมลต่อลิตร มีประสิทธิภาพดีที่สุดในการชะลอการเกิดอาการสะท้านหนาว เนื่องจากค่า L^* มีการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด ($p < 0.05$) ค่า L^* เริ่มต้นเท่ากับ 63.80 และเท่ากับ 53.30 ในวันสุดท้ายของการเก็บรักษา (วันที่ 12) ซึ่งสอดคล้องกับปริมาณโพรลีนในเปลือกลองกองที่มีค่าเพิ่มสูงขึ้นตลอดการเก็บรักษา การสะสมโพรลีนมีความสัมพันธ์โดยตรงกับการเกิดอาการสะท้านหนาว นอกจากนี้พบว่าผลลองกองที่ผ่านการรมด้วยเมทิลจัสโมเนตที่ความเข้มข้น 20 ไมโครโมลต่อลิตร มีการหลุดร่วงในช่อลองกองต่ำสุด ค่าการหลุดร่วงเท่ากับร้อยละ 4.06 ในวันสุดท้ายของการเก็บรักษา