

ชื่อเรื่อง	การชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมังคุด (<i>Garcinia mangostana</i> L.) โดยบรรจุภัณฑ์และ 1-MCP
ผู้แต่ง	Vo Thi Thuong ผ่องเพ็ญจิตอารีย์รัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ กรณ์กนก อายุสุข และ สนทพาลิมมัททวาริทธิ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 97-100. 2557.
คำสำคัญ	คุณภาพ; บรรจุภัณฑ์; ระยะเวลาเก็บ; 1-MCP

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมังคุด (*Garcinia mangostana* L.) ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ และเก็บรักษาที่ 13°C ความชื้นสัมพัทธ์ 95% นาน 30 วัน โดยนำผลมังคุดที่สุกแก่ทางการค้า (ระยะที่ 2-3) มาล้างด้วยน้ำประปาและจุ่มในสารกำจัดเชื้อราโปรคลอราซความเข้มข้น 500 มล./ล. ก่อนบรรจุในถุงชนิดต่างๆ ดังนี้ ถุงที่ดูดซับเอทิลีน (ES) ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู (PPE) ถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูความหนาแน่นต่ำ (LDPE) และ ถุง LDPE ที่ใส่ของบรรจุ 1-MCP ชนิดผง ผลมังคุดที่ไม่ได้บรรจุถุงทำหน้าที่เป็นชุดควบคุม ผลการทดลองพบว่า การบรรจุผลมังคุดในถุง LDPE + ของ 1-MCP มีประสิทธิภาพดีที่สุดในการชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและกลีบเลี้ยง ความแน่นเนื้อ อัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน และพบการเกิดโรคผลเน่าน้อยกว่าผลมังคุดในชุดควบคุม นอกจากนี้ พบว่าปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ภายในถุงเพิ่มสูงขึ้น ขณะที่ปริมาณออกซิเจนภายในถุงลดลงในระหว่างการเก็บรักษา ผลการทดลองนี้แสดงให้เห็นว่า การใช้ถุง LDPE ที่ใส่ของบรรจุ 1-MCP ชนิดผง ร่วมด้วย สามารถรักษาคุณภาพของผลมังคุด โดยมีผลชะลอกระบวนการสุกและการพัฒนาของโรคในผลมังคุดระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำได้