

# ผลของ 1-Methylcyclopropene และอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพลับพันธุ์ฟูยู

ปิยวรรณ ชนะ อธิชา นะมิกิ วีระศรี เมฆตรง เจนจิรา ชุมภูคำ และ กฤษณา กฤษณพุกต์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 169-172. (2560)

## บทคัดย่อ

พลับพันธุ์ฟูยูเป็นผลไม้เศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งในพื้นที่ภาคเหนือของประเทศไทย ซึ่งมีศักยภาพทางการตลาดสูง แต่เนื้อจะอ่อนนุ่มอย่างรวดเร็วภายหลังการเก็บเกี่ยว มีอายุการเก็บรักษาและการวางจำหน่ายสั้น งานวิจัยนี้จึงศึกษาผลของ 1-methylcyclopropene (1-MCP) และอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพลับพันธุ์ฟูยู โดยการรมผลพลับด้วย 1-MCP ที่ความเข้มข้น 0, 500 และ 1000 nL/L เป็นเวลา 16 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส (ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์) เป็นเวลา 50 วัน วางแผนการทดลองแบบ 3x2 factorial in completely randomized design พบว่า ผลพลับที่รมด้วย 1-MCP ที่ความเข้มข้น 1000 nL/L และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีการสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด และมีการเปลี่ยนแปลงค่าสีเนื้อ ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ , chroma และ hue angle) น้อยที่สุด อย่างไรก็ตาม ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ความแน่นเนื้อ และการเปลี่ยนแปลงค่าสีเปลือก ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ , chroma และ hue angle) ไม่แตกต่างทางสถิติ โดยผลพลับที่รมด้วย 1-MCP ที่ความเข้มข้น 1000 nL/L และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษา 30 วัน และมีลักษณะปรากฏดีที่สุด