

ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและ 1-methylcyclopropene ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนพันธุ์กำแพงแสน 42

พัชราพรรณ ใจตั้ง อธิยา นะมิกิ เจนจิรา ชุมภูคำ และ รัฐพล ฉัตรบรรยงค์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 177-180. (2560)

บทคัดย่อ

หม่อนเป็นผลไม้ที่มีอายุการเก็บรักษาและการวางจำหน่ายสั้น เนื่องจากเกิดการเน่าเสียอย่างรวดเร็วภายหลังการเก็บเกี่ยว ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวและ ความเข้มข้นของ 1-methylcyclopropene (1-MCP) ต่อคุณภาพของผลหม่อนพันธุ์กำแพงแสน 42 โดยเก็บเกี่ยวผลหม่อนที่ระยะสุก (สีแดงผสมดำ) และสุกจัด (สีดำทั้งผล) แล้วรมด้วย 1-MCP ที่ความเข้มข้น 0, 300 และ 600 nL/L ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส (ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 85-90) นาน 6 ชั่วโมง และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส (ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 86) นาน 12 วัน พบว่า การรมด้วย 1-MCP ที่ระดับความเข้มข้น 300 nL/L สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลหม่อนระยะสุกได้นานที่สุด (10 วัน) โดยผลหม่อนระยะสุกมีสีเข้มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา (ค่า a^* และ b^* ลดลง) แต่มีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และอัตราส่วนของปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้น้อยที่สุด อย่างไรก็ตามการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ ค่า L^* และ ปริมาณออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ในบรรจุภัณฑ์ ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติในทุกการทดลอง