

การใช้กรดจิบเบอเรลลิกและเมทิลจัสโมเนตชะลอการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ ในกลีบประดับของผลแก้วมังกร (*Hylocereus undatus*) ในสภาพการเก็บ รักษาที่อุณหภูมิต่ำ

Nguyen Thi Hanh พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย มัณฑนา บัวหนอง สุริยัณฑ์ สุภาพวานิช และ
เฉลิมชัย วงษ์อารี

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 23-27. 2562.

บทคัดย่อ

ผลแก้วมังกรเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าสูง มีเปลือกสีแดงแซมด้วยกลีบประดับสีเขียว ดังนั้นการเปลี่ยนเป็นสีเหลืองของ
กลีบประดับจึงเป็นหนึ่งในปัญหาหลังการเก็บเกี่ยวที่สำคัญระหว่างการเก็บรักษาผลแก้วมังกรสด การวิจัยนี้เป็น
การศึกษาผลของกรดจิบเบอเรลลิก และเมทิลจัสโมเนตต่อการเปลี่ยนแปลงสีของกลีบประดับและคุณภาพการ
บริโภคของผลแก้วมังกรที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ จุ่มผลแก้วมังกรในกรดจิบเบอเรลลิก ความเข้มข้น $50 \text{ mg}\cdot\text{L}^{-1}$
หรือเมทิลจัสโมเนต ความเข้มข้น 0.1 mM นาน 5 นาที ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิต่ำ 10°C ความชื้นสัมพัทธ์ 85 –
90% กรดจิบเบอเรลลิกและเมทิลจัสโมเนตสามารถยับยั้งการเปลี่ยนเป็นสีเหลืองของกลีบประดับโดยการลดการ
สูญเสียของคลอโรฟิลล์ถึง 25.15 และ 24.28% ตามลำดับ หลังจากเก็บรักษานาน 30 วัน นอกจากนี้ชุดการ
ทดลองที่ใช้กรดจิบเบอเรลลิกยังมีการเพิ่มขึ้นของวิตามินซีในเนื้อ อย่างไรก็ตาม ทั้งกรดจิบเบอเรลลิกและเมทิลจัส
โมเนตไม่มีผลต่อระดับความรุนแรงของการเกิดโรคบนผลแก้วมังกรในระหว่างการเก็บรักษา จึงสรุปได้ว่ากรดจิบ
เบอเรลลิกและเมทิลจัสโมเนตสามารถชะลอการสูญเสียของคลอโรฟิลล์ในกลีบประดับ และยังเพิ่มคุณภาพการ
บริโภคของแก้วมังกรที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำได้