

# การใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครในการชะลอการเกิดไส้สีน้ำตาลระหว่าง เก็บรักษาของสับประรดพันธุ์ตราดสีทอง

วาริช ศรีละออง ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ พรพรรณ เล็กขำ และ ลัดดาวัลย์ โกวิทย์เจริญ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 40-43, 2562.

## บทคัดย่อ

สับประรดเป็นผลไม้สำคัญทางเศรษฐกิจของไทย โดยมีปัญหาหลังการเก็บเกี่ยวคือการเกิดไส้สีน้ำตาลเมื่อเก็บสับประรดที่อุณหภูมิต่ำ ทำให้ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้นการวิจัยครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครในการชะลอการเกิดไส้สีน้ำตาลของสับประรดในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส โดยนำสับประรดจุ่มฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครที่ระดับความเข้มข้น 100 ppm เป็นระยะเวลา 10 นาที จากนั้นนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน โดยทุกๆ 7 วัน ทำการย้ายมาเก็บที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 วัน โดยเปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่ไม่ได้ทำการจุ่มฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโคร ผลการทดลองพบว่า ชุดการทดลองที่ถูกจุ่มด้วยฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโคร มีแนวโน้มของอาการไส้สีน้ำตาลลดลงเป็นผลให้คะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคมากกว่าชุดควบคุม สับประรดที่ผ่านการจุ่มฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโคร มีแนวโน้มชะลอการสูญเสียน้ำหนัก นอกจากนี้มีค่าความแน่นเนื้อของเนื้อสับประรด ปริมาณกรดที่ไต่เตตราได้ ปริมาณวิตามินซีมากกว่าชุดควบคุม จากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครที่ระดับความเข้มข้น 100 ppm เป็นระยะเวลา 10 นาที สามารถชะลออาการไส้สีน้ำตาลในสับประรดพันธุ์ตราดสีทองได้