

# การใช้กรดซาลิไซลิกภายหลังการเก็บเกี่ยวในการป้องกันอาการไส้สีน้ำตาลของ สับปะรดกลุ่มควีนพันธุ์สวี

ปริยานุช แสงประยูร สุริยพันธ์ สุภาพวานิช พรรณิภา ย้วยล เฉลิมชัย วงษ์อารีย์ และ พนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 48-51. 2562.

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของกรดซาลิไซลิกในการป้องกันการเกิดไส้สีน้ำตาลในสับปะรดกลุ่มควีน พันธุ์สวี ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยจุ่มสับปะรดทั้งผลลงในสารละลายกรดซาลิไซลิก (SA) ที่ความเข้มข้น 5.0 mM ที่เวลา 1 2 และ 3 ชั่วโมง เปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่ไม่ได้จุ่มสารละลาย เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90 เป็นเวลา 5 และ 10 วัน และนำออกมาไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 2 วัน ผลการทดลองพบว่า การจุ่มสับปะรดในสารละลาย SA ความเข้มข้น 5.0 mM เป็นเวลา 2 ชั่วโมง สามารถชะลอการเกิดอาการเกิดไส้สีน้ำตาล และรักษาค่าความสว่าง (L\*) ค่าการเปลี่ยนแปลงของสี ( $\Delta E^*$ ) และค่าคะแนนการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลของสับปะรดได้ดีกว่าชุดการทดลองอื่น ดังนั้นจึงเลือกทำการเปรียบเทียบคุณภาพของสับปะรดที่จุ่มด้วยสารละลาย SA ความเข้มข้น 5.0 mM เป็นเวลา 2 ชั่วโมง และชุดควบคุม โดยทดสอบปริมาณการรั่วไหลของไอออน และปริมาณ Malondialdehyde (MDA) พบว่าการจุ่มสับปะรดในสารละลาย SA ลดปริมาณการรั่วไหลของไอออน และปริมาณ Malondialdehyde อย่างมีนัยสำคัญ ดังนั้นการใช้สารละลายกรดซาลิไซลิกที่ความเข้มข้น 5.0 mM ที่เวลา 2 ชั่วโมง เป็นวิธีการทางเลือกหนึ่งที่สามารถชะลอการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในสับปะรดกลุ่มควีน พันธุ์สวี