

# ผลของสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและการประเมินอายุการวางจำหน่ายผักชี

สุทธาสินี บุญคง และ มุทิตา มีนุ่น

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 295-298. 2558.

## บทคัดย่อ

ผักชีมีอายุการวางจำหน่ายสั้น การเสื่อมสภาพของผักชีเกิดจากการทำงานของเอทิลีน ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงศึกษาผลของสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและการประเมินอายุการวางจำหน่ายผักชี โดยนำผักชีติดรากที่มีความยาวจากปลายรากถึงปลายยอดประมาณ 30 เซนติเมตร มาล้างทำความสะอาด คัดเลือกส่วนที่มีตำหนิออก จากนั้นบรรจุผักชี 50 กรัม ในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน ขนาด 15×38 เซนติเมตร ซึ่งแต่ละถุงบรรจุสารดูดซับเอทิลีนที่มีปริมาณแตกต่างกัน 3 ระดับ ได้แก่ ร้อยละ 0 (ชุดควบคุม), 1.5 และ 3 ของน้ำหนักผักชี ปิดปากถุงด้วยสก็อตช์เทป จากนั้นนำผักชีมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 85 สุ่มตรวจคุณภาพทุกๆ 2 วัน จนสิ้นสุดอายุการวางจำหน่าย จากผลการทดลองพบว่า การใช้สารดูดซับเอทิลีนในปริมาณร้อยละ 0, 1.5 และ 3 ของน้ำหนักผักชี มีอายุการวางจำหน่ายนาน 10, 14 และ 16 วัน ตามลำดับ และพบว่า การใช้สารดูดซับเอทิลีนในปริมาณร้อยละ 3 ของน้ำหนักผักชี เป็นสภาวะการเก็บรักษาที่ดีที่สุด โดยมีความเข้มข้นของเอทิลีน การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณใบเหลือง และการสูญเสียคลอโรฟิลล์น้อยที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับชุดทดลองอื่น