

### บทคัดย่อ

กล้วยหอมทองที่บ่มภายใต้สภาพความชื้นสัมพัทธ์สูง (90-95%) มีการหลุดร่วงของผลมากกว่าและเร็วกว่ากล้วยหอมทองที่บ่มภายใต้สภาพความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ (60-70%) และผลกล้วยหอมมีการหลุดร่วง 100% ในวันที่ 8 ทั้งความชื้นสัมพัทธ์ต่ำและสูง ขณะที่ปริมาณน้ำในเปลือกกล้วย (water content) ความแน่นเนื้อเปลือก และแรงกดที่ทำให้เกิดรอยแยกของขั้วผล (rupture force) ของกล้วยหอมทองทั้งที่บ่มที่ความชื้นสัมพัทธ์ต่ำและสูงไม่แตกต่างกันทางสถิติ ส่วนกิจกรรมของเอนไซม์ polygalacturonase (PG) และ pectinmethylesterase (PME) ในเปลือกกล้วยที่บ่มภายใต้สภาพความชื้นสัมพัทธ์ต่ำและสูงใกล้เคียงกัน แต่กิจกรรมของเอนไซม์ PG และ PME ในเปลือกกล้วยบริเวณรอยหลุดร่วงที่โคนผลใกล้ขั้วผลสูงกว่าในเปลือกกล้วยบริเวณกลางผล โดยกิจกรรมเอนไซม์ PG ในเปลือกกล้วยบริเวณกลางผลเพิ่มขึ้นอย่างช้า ๆ แต่ในเปลือกกล้วยบริเวณรอยหลุดร่วงที่โคนผลใกล้ขั้วผลมีกิจกรรมเอนไซม์ PG เพิ่มขึ้นเร็วกว่า