

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของ1-MCP ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของหน่อไม้ฝรั่ง โดยการรมหน่อไม้ฝรั่งด้วย 1-MCP ที่ระดับความเข้มข้น 0(Control) 50 250 500 และ 1000 ppb เป็นเวลา 12 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส จากนั้นนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส จากการทดลองพบว่า การรมด้วย1-MCP ความเข้มข้น 500ppb มีผลในการลดการสร้างเส้นใย ค่าแรงเหวี่ยงและอัตราการผลิตเอทิลีน สำหรับอัตราการหายใจพบว่าหน่อไม้ฝรั่งที่ผ่านการรม 1-MCP มีอัตราการหายใจมากกว่าชุดควบคุม (ไม่รม1-MCP) โดยเฉพาะในวันที่ 3 และ4 ของการเก็บรักษาพบว่า มีอัตราการหายใจเพิ่มสูงขึ้น(Respiration peak) สำหรับการเปลี่ยนแปลงค่าสี(a, L และb) พบว่า หน่อไม้ฝรั่งชุดควบคุมและหน่อไม้ฝรั่งที่รมด้วย 1-MCP ความเข้มข้นระดับต่าง ๆ มีการเปลี่ยนแปลงสีที่ไม่แตกต่างกัน