

ชื่อเรื่อง ผลของการใช้ความร้อนต่อโปรตีนในเปลือกผลลำไยระหว่างการสะท้อนหนาว  
ผู้แต่ง ศิริโสภา อินชะ และ คนัย บุญเกียรติ  
ที่มา วารสารเกษตร 20 (1) : 66-74 (2547)  
คำสำคัญ ลำไย; อาการสะท้อนหนาว

### บทคัดย่อ

ผลลำไยพันธุ์ดอ (*Dimocarpus longan* Lour. Cv. "Dor") แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ  $40\pm 1$  และ  $50\pm 1^{\circ}\text{C}$  นาน 5, 10, 15, 20, 25 และ 30 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ  $1^{\circ}\text{C}$  ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 12 วัน ผลการทดลองพบว่า ปริมาณโปรตีนที่ละลายได้ในเปลือกลำไยที่วิเคราะห์โดยวิธี dye binding มีค่าเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเมื่อเก็บรักษานานขึ้น และจำนวนแถบโปรตีนที่แยกโดยวิธีเอสดีเอส-โพลีอะคริลาไมด์เจล อิเล็กโตรโฟรีซิสความเข้มข้น 10% เปลือกผลลำไยมีแถบโปรตีนที่เห็นได้ชัดเจน 18 แถบเช่นเดียวกันในทุกกรรมวิธี และมีน้ำหนักโมเลกุลอยู่ในช่วง 9.33-177.83 กิโลดาลตัน เมื่อวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุลของแถบโปรตีนหลักโดยเครื่อง Gel Document ผลการทดลองพบว่า ผลลำไยที่ได้รับความร้อนมีแถบโปรตีนหลักมากกว่าชุดควบคุม โดยเฉพาะโปรตีนที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ