

ชื่อเรื่อง	การศึกษาเบื้องต้นของการใช้สาร 1-methylcyclopropene (1-MCP) ร่วมกับการห่อผลก่อนการเก็บเกี่ยวต่อการสุกของผลมังคุด
ผู้แต่ง	ลดาวัลย์ เลิศเลอวงศ์ และภุริณัฐ พลายด้วง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 575-577. 2552.
คำสำคัญ	สาร 1-MCP; มังคุด; การสุก

บทคัดย่อ

การศึกษาเบื้องต้นของการใช้สาร สาร 1-methylcyclopropene (1-MCP) ร่วมกับการห่อผลต่อการสุกของผลมังคุดก่อนการเก็บเกี่ยว ประกอบด้วย 5 วิธีการ คือ วิธีการที่ 1) ชุคควบคุม (ไม่ห่อผลและไม่ให้สาร 1-MCP) วิธีการที่ 2) ห่อผลปล่อยให้สาร 1-MCP ความเข้มข้น 25% หลังการออกดอก 9 สัปดาห์ วิธีการที่ 3) ห่อผลหลังการออกดอก 9 สัปดาห์ วิธีการที่ 4) ห่อผลปล่อยให้สาร 1-MCP ความเข้มข้น 25% หลังการออกดอก 10 สัปดาห์ วิธีการที่ 5) ห่อผลหลังการออกดอก 10 สัปดาห์ การห่อผลและให้สาร 1-MCP ความเข้มข้น 25% หลังการออกดอก 9 สัปดาห์ สามารถยืดอายุการเก็บเกี่ยวมังคุดระยะสายเลือกได้ ประมาณ 6 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับชุคควบคุม เมื่อวิเคราะห์คุณภาพของผลมังคุดหลังเก็บเกี่ยว พบว่า น้ำหนักผล น้ำหนักเปลือก น้ำหนักเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (total soluble solids: TSS) และอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity: TA) ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ แต่มีปริมาณ TA แตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ และนอกจากนี้พบว่าสาร 1-MCP ทำให้ความแน่นเนื้อของเปลือก และเนื้อผลมากกว่าผลมังคุดในชุคควบคุม ขณะที่การห่อผลเพียงอย่างเดียวทำให้ผลมังคุดมีปริมาณ TSS ต่ำสุด