

ชื่อเรื่อง	ประสิทธิภาพของสาร 1- MCP ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองพร้อมบริโกล
ผู้แต่ง	ชานพิศ จิระพงษ์ มัณฑนา บัวหนอง และเฉลิมชัย วงษ์อารี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 647-650 (2554)
คำสำคัญ	ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง; ตัดแต่งพร้อมบริโกล; 1-methylcyclopropene

บทคัดย่อ

เนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโกลมีอายุการเก็บรักษาสั้นและสูญเสียคุณภาพอย่างรวดเร็วภายหลังการตัดแต่ง การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำและการรมด้วยสาร 1-MCP สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผักผลไม้หลายชนิด ดังนั้นจึงศึกษาผลของการรมเนื้อทุเรียนด้วยสาร 1- MCP ที่ความเข้มข้น 200 ppb ภายหลังการตัดแต่งเป็นระยะเวลา 12 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส แล้วบรรจุถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ร่วมกับวิธีการตัดแต่งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อทุเรียนที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส พบว่าการรมด้วยสาร 1-MCP ที่ความเข้มข้น 200 ppb กับเนื้อทุเรียนที่มีและไม่มีเมล็ดหลังการตัดแต่งให้ผลต่อคุณภาพโดยรวมระหว่างการเก็บรักษาไม่แตกต่างกันและการเก็บรักษาเนื้อทุเรียนหมอนทองที่รมด้วยสาร 1-MCP ความเข้มข้น 200 ppb ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาหมอนทองได้ดีกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส โดยสามารถรักษาคุณภาพของเนื้อทุเรียนหมอนทองนาน 25 วัน