

ชื่อเรื่อง	การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการสร้างเอทิลีนของใบลำไย
ผู้แต่ง	ศศิเมฆ ฟองสา รุ่งนภา ไกลถิ่น ปาริชาติ เทียนจุมพล พิเชษฐ น้อยมณี และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 77-80. 2556.
คำสำคัญ	ใบลำไย; เอทิลีน; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตเอทิลีนของใบลำไย เพื่อนำไปใช้ในการศึกษาผลของ เอทิลีนของใบลำไยต่อคุณภาพของผลลำไย โดยนำใบลำไยที่ความแก่สองระดับ คือ ระดับใบเพสลาด และระดับใบแก่ มาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (31 ± 2 องศาเซลเซียส) ตรวจสอบสมบัติทางกายภาพ อัตราการหายใจ และอัตราการผลิตเอทิลีนของใบลำไยทุก 2 ชั่วโมง เป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง พบว่า ใบลำไยทั้งสองระดับความแก่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ± 2 องศาเซลเซียส มีการเปลี่ยนแปลง ค่าสี การสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ และอัตราการผลิตเอทิลีนต่ำกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยเฉพาะอัตราการผลิตเอทิลีนของใบเพสลาดและใบแก่ที่ระยะเริ่มต้นเท่ากับ 0 และ $0 \mu\text{l/g/hr}$ ที่ 24 ชั่วโมง เท่ากับ 1.79 และ $0 \mu\text{l/g/hr}$ ตามลำดับ ส่วนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ใบเพสลาดและใบแก่ที่ระยะเริ่มต้นมีอัตราการผลิตเอทิลีนเท่ากับ 4.04 และ $1.68 \mu\text{l/g/hr}$ ที่ 24 ชั่วโมงมีเท่ากับ 15.64 และ $9.67 \mu\text{l/g/hr}$ ตามลำดับ ดังนั้นระดับความแก่ของใบลำไย และอุณหภูมิมีผลต่อการสร้างเอทิลีนของใบลำไย