

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

ผลของน้ำตาลและอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาช่องดอก  
แกลต็อสต์

ชื่อผู้เขียน

นายกานยูน ศรีกฤษณ์

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

เกษตรศาสตร์ (สาขาวิชาพืชสวน)

คณะกรรมการสอนวิทยานิพนธ์

อาจารย์ ดร. พันธนา สุวรรณชาดา

ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิมพ์ใจ อาภาวัชรุต์ กรรมการ

อาจารย์ ดร. ไสรยะ ร่วมรังษี

กรรมการ

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของน้ำตาลและอุณหภูมิต่อการเก็บรักษาช่องดอกแกลต็อสพันธุ์ Diablo Fiesta Folcon Golden Age Major League และ Orbiter โดยให้ได้รับสารละลายน้ำตาลเข้มข้น ซึ่งมีส่วนผสมของน้ำตาลทรายขาว 10 เปอร์เซ็นต์ 8 - ไฮดรอกซีคิวโนลีนชัลเฟต 150 ส่วนต่อส้าน อัลูมิเนียมชัลเฟต 300 ส่วนต่อส้าน และ ซิลเวอร์ไนเตรท 30 ส่วนต่อส้าน เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ก่อนนำไปเก็บรักษาในตู้ควบคุมอุณหภูมิที่ 5 10 และ 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้องแล้วนำช่องดอกที่เก็บรักษาในกรอบวิธีต่างๆ ออกมารักษาคุณภาพในการปักเจกันทุก 2 วัน จนครบ 14 วัน ผลการทดลองพบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำทุกกรอบวิธีให้ผลดีกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องซึ่งช่องดอกหมดสภาพการปักเจกันภายใน 2 วัน หลังการเก็บรักษา และพบว่า ถ้าเก็บรักษาไว้ไม่นาน กล่าวคือไม่เกิน 6 วัน จะสามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 10 และ 15 องศาเซลเซียส โดยที่ช่องดอกยังคงมีคุณภาพในการปักเจกันเป็นที่ยอมรับ แต่ถ้าเก็บรักษายาวนานกว่านี้ต้องเก็บไว้ที่ 5 องศาเซลเซียส

การศึกษาการปรับปรุงกระบวนการของดอกในช่องดอกแกลต็อสพันธุ์ Vega ที่ได้รับสารละลายน้ำตาลเข้มข้น และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ดังกรอบวิธีที่กล่าวแล้ว ข้างต้นเป็นเวลา 2-14 วันแล้ว การนำช่องดอกที่เก็บรักษาไว้ออกมายังกรอบวิธีทุก 2 วัน

หลังการเก็บรักษา พบร่วมกัน การปรับปรุงการบานของดอกในแก้ไขการแซ่บก้านช่อดอกในสารละลายน้ำตาลที่มีความเข้มข้น 200 400 หรือ 500 ส่วนต่อส้าน โดยอุณหภูมิของสารละลายน้ำตาลเป็น 40 องศาเซลเซียส ในขณะเริ่มแซ่บก้านช่อดอก และการแซ่บก้านช่อดอกในสารละลายน้ำตาล เช่นขั้น 2 หรือ 5 เบอร์เซ็นต์ ร่วมกับ 8 - ไฮดรอกซีคิวโนสินีซัลเฟต 150 ส่วนต่อส้านให้ผลในการปรับปรุงการบานของดอกในแก้ไขกว่ากรรมวิธีการใช้สารละลาย BA เช่นขั้น 10 และ 20 ส่วนต่อส้าน และกรรมวิธีที่ใช้สารละลาย NAA เช่นขั้น 10 และ 20 ส่วนต่อส้านโดยที่การใช้ BA และ NAA ให้ผลไม่แตกต่างจากการรวมวิธีควบคุม

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงของปริมาณน้ำตาลในกลีบดอกของดอกย้อยที่อยู่โคนช่อดอกและปลายช่อดอกของแกลัดิโอลัสพันธุ์ Golden Age ที่ปักไว้ในแก้ไขที่มีสารละลายน้ำตาล เช่นขั้น 0 5 10 และ 15 เบอร์เซ็นต์ โดยการวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลซึ่งโครงสร้างและปริมาณ reducing sugar ในกลีบดอกตั้งก่อน พบว่า ปริมาณน้ำตาลในกลีบดอกมีความสัมพันธ์กับการได้รับน้ำตาลจากภายนอก โดยที่ช่อดอกที่ปักไว้ในสารละลายน้ำตาลที่ไม่มีน้ำตาลกลีบดอกของดอกในกรรมวิธีนี้มีน้ำตาลทั้ง 2 ชนิดลดลงเรื่อยๆ ในขณะที่ปักแก้ไข และดอกที่โคนช่อหนวดอายุไปในวันที่ 5 ของการปักแก้ไข ส่วนช่อดอกที่ได้รับน้ำตาล พบว่า ปริมาณน้ำตาลในกลีบดอกสูงขึ้นเมื่อเวลาผ่านไป และดอกของช่อดอกที่ได้รับสารละลายน้ำตาลที่มีความเข้มข้นสูงกว่ามีปริมาณน้ำตาลในกลีบดอกสูงตามไปด้วย

**Thesis Title** Effect of Sugar and Low Temperature on Storage Life of Gladiolus

**Author** Mr. Karn Srikrid

**M.S.** Agriculture (Horticulture)

**Examining Committee**

Dr. Chuntana Suwanthada **Chairman**

Asst. Prof. Dr. Pimchai Apavatjrut **Member**

Dr. Soraya Ruamrungsri **Member**

**Abstract**

Effect of sugar and low temperature on storage life of gladiolus spikes were investigated using spikes of 6 gladiolus hybrids, i.e., Diablo, Fiesta, Falcon, Golden Age, Major League and Orbiter. The spikes were pulsed in the pulsing solution of 10% sucrose, 150 ppm 8-hydroxyquinoline sulfate, 300 ppm aluminum sulfate and 30 ppm silver nitrate for 24 hours prior to dry storage at 5, 10, 15°C and room temperature for 2-14 days. Stored spikes were then taken out for keeping quality investigating at two-day intervals. It revealed that all of low temperature treatments gave better spike quality than that of room temperature. Short-term storage, i.e. not exceeding 6 days of storage, at 5, 10 and 15°C gave acceptable spike quality, while long-term storage should be that of 5°C only.

Treatments for improving flower opening were carried out with the spikes of cv. Vega. The spikes were pulsed in 10% sucrose solution prior to 5°C storage of 2-14 days. The spikes were then taken for the treatment every 2 days. It was found that the vase solutions of citric acid at 200, 400 or 500 ppm and those of 2 or 5% of sucrose improved flower opening while the solutions of BA 10 and 20 ppm, NAA of 10 and 20 ppm and control failed.

Changes of sugar contents in the petals of the lowermost and uppermost florets of the Golden Age spikes held in vase solutions of 0, 5, 10 and 15% of sucrose were studied. Analysis of sucrose and reducing sugar content in the petals suggested the relationship of petal sugar content and exogenous sugar application. Petals of non-exogenous sugar treatments showed decreasing sugar content with time while those of exogenous sugar treated showed increase in sucrose and reducing sugar. Spikes received higher concentrations of sugar showed higher sugar content in the petals.