

จากการศึกษาผลของอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และสาร Salicylic acid ต่อการเกิดอาการสะท้านหน้าของพุตราที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 10 13 และ 25 (ชุดควบคุม) องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 70 และ 90 พบว่า การเก็บรักษาผลพุตราที่ 10 และ 13 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงค่า L อัตราการหายใจ และการผลิตเอนไซม์ ดีกวาการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ซึ่งพบว่าเกิดอาการสะท้านหน้า และมีอายุการเก็บรักษาเพียง 15 วัน ในขณะที่ผลพุตราที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มีการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงค่า L อัตราการหายใจ การผลิตเอนไซม์ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ และปริมาณกรดที่ได้เตรียมมากกว่าชุดการทดลองอื่น ๆ และมีอายุการเก็บรักษาเพียง 6 วัน ส่วนการเก็บผลพุตราที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 70 มีอัตราการหายใจและการผลิตเอนไซม์มากกว่า การเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90 อย่างไรก็ตาม ความชื้นสัมพัทธ์ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่า L ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ ความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดที่ได้เตรียมได้ อาการสะท้านหน้า และการเกิดโรค การเก็บรักษาผลพุตราที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90 ช่วยชะลอการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ การผลิตเอนไซม์ และปริมาณของแข็งที่ละลายได้มากที่สุด จากการศึกษาผลของการจุ่ม Salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้น 0 (ชุดควบคุม) 0.5 1.0 และ 2.0 mM นาน 1 และ 3 นาที ต่อการเกิดอาการสะท้านหน้าของผลพุตรา พบว่า ผลพุตราที่จุ่มด้วย Salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้น 1.0 mM สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงค่า L อัตราการหายใจ และอัตราการผลิตเอนไซม์ได้ดีที่สุด ในขณะที่การใช้ Salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้น 2.0 mM มีอัตราการหายใจ การผลิตเอนไซม์ อาการสะท้านหน้า และการเกิดโรคมากกว่าชุดการทดลองอื่น ๆ อย่างไรก็ตาม ผลพุตราที่จุ่มด้วย Salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้น 0.5 mM นาน 3 นาที ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก การผลิตเอนไซม์ และการเกิดโรคได้ดีที่สุด จากการศึกษาผลของ Salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้น 0 (ชุดควบคุม) และ 0.5 mM ร่วมกับอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 70 และ 90 พบว่า ไม่มีความแตกต่างของกิจกรรมเอนไซม์ SOD และCAT ในทุกชุดการทดลอง ในขณะที่ผลพุตราที่จุ่มด้วย Salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้น 0.5 mM และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90 พบอาการสะท้านหน้ารุนแรงกว่า และมีกิจกรรมของเอนไซม์ POD สูงกว่าและ LOX ต่ำกว่าชุดการทดลองอื่น ๆ

Effects of temperature, relative humidity and salicylic acid on chilling injury of jujube (*Zizyphus mauritiana* L.) fruits stored at 5, 10, 15 and 25 °C, 70 – 80 % RH were investigated. Treatments of 10 and 13 °C gave better results in delaying the weight loss, L value, respiration rate and ethylene production than storage at 5 °C in which the chilling injury symptom was found and the storage life was 15 d while fruits stored at 25 °C had higher weight loss, L value, respiration rate, ethylene production, total soluble solid and titratable acidity than other treatments and had 6 d of storage life. Additionally, respiration rate and ethylene production of fruits stored at 70 % RH was higher than that of fruits stored at 9 % RH but no significant differences in L value, total soluble solid, firmness, titratable acidity, chilling injury symptom and decreased incidence were observed in storing fruits in treatments of relative humidity. Effect of 0 (control), 0.5, 1.0 and 2.0 mM salicylic acid for 1 and 3 min on chilling injury symptom of jujube fruits was studied. 1.0 mM salicylic dipping gave the best results in delaying the weight loss, L value, respiration rate and ethylene production while 2.0 mM salicylic dipping had higher respiration rate, ethylene production, chilling injury symptom and decrease incidence than other treatments. However, dipping fruits in 0.5 mM salicylic acid for 3 min significantly delayed the loss of weight, ethylene production and decreased incidence as compared to other treatments. Effects of 0 (control) and 0.5 mM salicylic acid in combination with 5 °C storage at 10 and 90 % RH were examined. All treatments were not significantly different in activities of SOD and CAT while treatment of 0.5 mM salicylic acid in combination with 5 °C storage at 90 % RH had more severe chilling injury symptom, higher POD activity but lower LOX activity than other treatments.