

การศึกษาผลของก้าชการ์บอนไคออกไซด์ ภายนะบรรจุ เมธิลเซลลูโลสและกรดจิบเบอเรลลิกต่ออายุ การเก็บรักษามังคุด ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 ± 5 พบร่วมกับการเก็บรักษาผล มังคุดในถุงพลาสติกชนิด Polyethylene หนา 80 และ 160 ไมโครเมตร ที่มีก้าชการ์บอนไคออกไซด์ ความเข้มข้นร้อยละ 3, 5 และ 10 พบร่วมมังคุดในถุงพลาสติกชนิด Polyethylene หนา 80 ไมโครเมตร ที่บรรจุด้วยก้าชการ์บอนไคออกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 3 สามารถลดการสูญเสียน้ำหนัก การเพิ่มขึ้นของก้าชการ์บอนไคออกไซด์และการลดลงของก้าชออกซิเจนในภายนะบรรจุได้ดีกว่าผล มังคุดที่เก็บรักษาในสภาพบรรยายกาศปกติ (ชุดควบคุม) และมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 28 วันซึ่งนาน กว่าผลมังคุดที่เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิด Polyethylene (PE) หนา 160 ไมโครเมตร ที่เก็บรักษาได้ 20 วัน การจุ่นกรดจิบเบอเรลลิก (GA₃) ร่วมกับสารเคลือบด้วยเมธิลเซลลูโลส พบร่วมมังคุดที่จุ่นกรดจิบเบอเรลลิกความเข้มข้นร้อยละ 1 ร่วมกับเคลือบด้วยเมธิลเซลลูโลสความเข้มข้นร้อยละ 1 สามารถลด การสูญเสียน้ำหนัก และลดอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีน ได้ดีกว่าผลมังคุดที่เคลือบด้วยเมธิลเซลลูโลสหรือกรดจิบเบอเรลลิกเพียงอย่างเดียวซึ่งแตกต่างจากผลมังคุดที่ไม่จุ่นสารใดๆ (ชุดควบคุม) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในขณะที่ความแన่นเนื้อของเปลือกผล สีเปลือกและกลีบเลี้ยงผลมังคุดไม่มีความแตกต่างจากผลมังคุดที่ไม่จุ่นสารใดๆ การจุ่นกรดจิบเบอเรลลิกเข้มข้น 1000 มิลลิกรัมต่อลิตร มีแนวโน้มจะลดการสูญเสียคลอโรฟิลล์ของกลีบเลี้ยงได้แต่ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนอิทธิพล ร่วมระหว่างความเข้มข้นของก้าชการ์บอนไคออกไซด์ ความหนาของถุงพลาสติกและการใช้สารเคลือบ ต่อการเก็บรักษาผลมังคุด พบร่วมมังคุดในถุงพลาสติกชนิด Polyethylene หนา 80 ไมโครเมตร ที่บรรจุ ด้วยก้าชการ์บอนไคด์ความเข้มข้นร้อยละ 3 ร่วมกับจุ่นกรดจิบเบอเรลลิกความเข้มข้น 1000 มิลลิกรัมต่อลิตรและเคลือบด้วยเมธิลเซลลูโลสความเข้มข้นร้อยละ 1 สามารถเก็บรักษาได้ไม่เกิน 32 วัน ในขณะที่ชุดควบคุมสามารถเก็บรักษาได้ 16 วัน ซึ่งสามารถลดความแnanเนื้อของเปลือกผล กิจกรรม ของเอนไซม์ฟินิอลานินไลอเอมโมเนียไลอเรสและเปอร์ออกซิเดส ปริมาณลิกนิน การสูญเสียคลอโรฟิลล์ ในกลีบเลี้ยงได้ดีกว่าผลมังคุดที่เก็บรักษาในสภาพบรรยายกาศปกติ (ชุดควบคุม) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยสารเคลือบและสีกลีบเลี้ยงมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยตามระยะเวลาการเก็บรักษา ขณะที่ปริมาณน้ำตาล กลูโคส ฟรุกโตสและซูโครส การยอมรับทางประสาทสัมผัสมีค่าสูงกว่าผลมังคุดที่เก็บรักษาในสภาพบรรยายกาศปกติ (ชุดควบคุม) และบรรจุด้วยก้าชการ์บอนไคออกไซด์หรือสารเคลือบเพียงอย่างเดียว

Effects of Carbon-dioxide, package, methylcellulose and gibberellic acid on prolonging storage - life of mangosteens stored at 13°C and 95% relative humidity were studied. Fruit were packed in polyethylene bags (80 and 160 µm of thickness) with 3, 5 and 10% CO₂. The results showed that fruit treated with 3% CO₂ in polyethylene bag 80 µm could reduce weight loss, O₂ concentration in package and increased CO₂ accumulation more than fruits stored at ambient air. The storage-life of fruit packed in polyethylene bag 80 µm was longer than fruits in polyethylene bags 160 µm (28 days and 20 days). Fruit coated with methylcellulose at 1% combined with gibberellic acid at 1000 mg/L had weight loss, respiration rate and ethylene production significantly less than those fruits coated with only methylcellulose or gibberellic acid. However, there was not significant in firmness of pericarp, color of pericarp and calyx between treated fruit and control fruit. Application of gibberellic acid delayed the loss of chlorophyll content ($p \geq 0.05$). Storage-life of fruit coated with 1% methylcellulose combined with gibberellic acid at 1000 mg/L was 28 days compared to 24 days of control fruit. The combination of CO₂ concentration, polyethylene bag and methylcellulose were studied. The storage - life of fruit treated with 1% methylcellulose and gibberellic acid at 1000 mg/L and stored in polyethylene bag 80 µm with 3% CO₂ was 32 days. It reduced in firmness of pericarp, the activities of PAL and POD, lignin content and loss of chlorophyll content in calyx more than fruits stored in ambient air. Changes of pericarp and calyx color were slightly decreased. Fruit treated with 1% methylcellulose combined with gibberellic acid at 1000 mg/L and stored in polyethylene bag 80 µm with 3% CO₂ had higher content of glucose, fructose and sucrose and sensory evalution than those fruit stored in ambient air or only 3% CO₂ or methylcellulose coating.