**Thesis Title** Effect of High Carbon Dioxide Pressure

Treatments on Some Biochemical and

Quality Changes in Longan Fruit

**Author** Miss Kallaya Withee

**Degree** Doctor of Philosophy (Postharvest Technology)

Thesis Advisory Committee Dr. Tanachai Pankasemsuk Advisor

Asst. Prof. Dr. Uraporn Sardsud Co-advisor

Mr.Uthai Noppakoonwong Co-advisor

## **ABSTRACT**

The effect of high carbon dioxide pressure (HCP) on longan post harvest quality was studied. were by storage the fruit at 10 °C after treated with high carbon dioxide pressure (HCP) at 1.0, 1.5 and 2.0 kg.cm<sup>-2</sup> for 1, 2 and 3 hours. It was found that HCP treatments could extend the storage life of the fruit. The HCP treatments could reduce pericarp browning, weight loss percentage, respiration rate, ethylene production and fruit decay. The fruit under HCP treatments could stored for 18 days while the storage life of HCP untreated fruit was only 12 days. The HCP treatments at 2.0 kg·cm<sup>-2</sup> for 1 hour and 2 hours gave the best consumer acceptation scores.

Study of the effect of storage temperatures (5 and 10 °C) with HCP at 2.0 kg·cm<sup>-2</sup> for 1 hour and 2 hours compared with the HCP untreated treatment on the some biochemical changes and storage life of the longan fruit. It was found that HCP did not affect pH, TA of the aril and pericarp of the fruit. However, reducing sugars, phosphofructokinase, phosphofructokinase pyrophosphate: fru-6-p phosphotransferase, pyruvate kinase, 1- aminocyclopropane-1-carboxylic acid

(ACC) synthase, ACC oxidase, polygalacturonase and polyphenoloxidase activities of HCP treating fruit were lower than the HCP untreating fruit. The storage lives of HCP treatments at 1 and 2 hours were 30 and 27 days respectively while the HCP untreating fruit was only 21 days at 5°C. The storage lives of HCP treatments at 1 and 2 hours were 18 and 15 days respectively while the HCP untreating fruit was only 12 days at 5°C.

The effect of HCP on *Pestalotiopsis* sp. fruit decay was studied by using the mycelium inoculation for 12 hours at room temperature. The inoculated fruit were treated with HCP at 2 kg·cm<sup>-2</sup> for 1 hour and 2 hours before stored at room temperature. It was found that HCP treatments could not reduce *Pestalotiopsis* sp. fruit decay. All of the inoculated fruit were completely decayed within 72 hours. However the HCP treatments could reduce *Pestalotiopsis* sp. mycelium growth in culture media but HCP induced the spore formation of the fungi.

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ ผลของการใช้คาร์บอนไดออกไซด์ความดันสูง

ต่อการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีบางประการและ

คุณภาพของผลลำไย

ผู้เขียน นางสาวกัลยา วิธี

ปริญญา วิทยาศาสตรคุษฎีบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)

**คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์** ดร. ธนะชัย พันธ์เกษมสุข อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

ผส. คร. อุราภรณ์ สะอาคสุด อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

นายอุทัย นพคุณวงศ์ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

## บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการ์บอนใดออกใชด์ความดันสูง (high carbon dioxide pressure; HCP) ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของลำไย ด้วยความดันของการ์บอนใดออกใชด์ 1.0, 1.5 และ 2.0 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร เป็นเวลา 1, 2 และ 3 ที่ อุณหภูมิห้องก่อนนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส พบว่า HCP สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลลำไย โดยสามารถชะลอการเกิด สีน้ำตาลของเปลือก ชะลอการสูญเสียน้ำหนัก ลดอัตราการหายใจและการสร้างเอทธิลิน ลดการเน่า เสีย และมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 18 วันในขณะที่ผล ลำไยที่ไม่ได้รับ HCP มีอายุการเก็บรักษาได้เพียง 12 วัน ซึ่งผลลำไยในกรรมวิธี HCP 2.0 กิโลกรัม ต่อตารางเซนติเมตร เป็นเวลา 1 และ 2 ชั่วโมง มีคุณภาพผลดีกว่าผลลำไยในกรรมวิธีอื่น ๆ

ศึกษาผลของอุณหภูมิ 2 ระดับคือ 5 และ 10 องศาเซลเซียส ที่ใช้ในการเก็บรักษาร่วมกับ การที่ผลลำไขได้รับ HCP 2.0 กิโลกรัมต่อตารางเซ็นติเมตร นาน 1 และ 2 ชั่วโมง เปรียบเทียบกับผล ที่ไม่ได้รับ HCP พบว่า HCP ไม่มีผลต่อ pH และปริมาณกรดที่สามารถไตเตรทของเนื้อและเปลือก แต่มีผลทำให้น้ำตาลรีดิวซ์ต่ำกว่าชุดไม่ได้รับ HCP และสามารถลดการหายใจด้วยลดกิจกรรมของ เอ็นไซม์ฟอสโฟฟรุคโตไคเนส (posphofructokinase) ไพโรฟอสโฟทรานสเฟอเรส (pyrophosphate: fru-6-p phosphotransferase) และไพรูเวทไคเนส(pyruvate kinase) ต่ำกว่า อีก

ทั้งลดการสร้างเอทธิลินและลดกิจกรรมของเอ็นไซม์เอซีซีซินเทส(ACC synthase) และเอซีซีออกซิ เดส(ACC oxidase) นอกจากนี้คาร์บอนไดออกไซค์ความคันสูงสามารถลดกิจกรรมของเอ็นไซม์โพ ลิกาแลกตูโรเนส (polygalacturonase) และ โพลิฟีนอลออกซิเดส (polyphenoloxidase) โดยกรรมวิธีที่ให้ HCP นาน 1และ2 ชั่วโมงแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องสาเซลเซียส มีประสิทธิภาพสูงที่สุด โดยผลลำไยมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 30 และ 27 วัน ขณะที่ผลลำไยที่ไม่ได้รับ HCP มีอายุการเก็บรักษาได้เพียง 21 วัน ที่ 5 องสาเซลเซียส ส่วนที่ 10 องสาเซลเซียส ผลลำไยมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 18 และ 15 วัน ขณะที่ผลลำไยที่ไม่ได้รับ HCP มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 18 และ 15 วัน ขณะที่ผลลำไยที่ไม่ได้รับ HCP มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 18 และ 15 วัน ขณะที่ผลลำไยที่ไม่ได้รับ HCP มีอายุการเก็บรักษาได้นาน 18 และ 15 วัน ขณะที่ผลลำไยที่ไม่ได้รับ HCP มีอายุการเก็บรักษาได้เพียง 12 วัน

การศึกษาผลของ HCP ต่อการเน่าเสียของผลลำไขที่เกิดจากเชื้อรา Pestalotiopsis sp. โดย นำผลลำไขที่ปลูกเชื้อ Pestalotiopsis sp. โดยใช้เส้นใยแล้ว 12 ชั่วโมง จากนั้นจึงให้ HCP 2.0 กิโลกรัมต่อตารางเซนติเมตร เป็นเวลา 1 และ 2 ชั่วโมงเปรียบเทียบกับผลลำไขที่ไม่ได้รับ HCP ก่อนนำไปเก็บรักษาไว้อุณภูมิห้อง พบว่า การเกิดโรคของผลลำไขที่ได้รับและไม่ได้รับ HCP ไม่มี ความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ โดยผลลำไยเกิดอาการเน่าที่ขั้วผลอย่างรวดเร็วภายใน 72 ชั่วโมง ส่วนการเจริญของเส้นใยและสปอร์ของเชื้อรา Pestalotiopsis sp. ในอาหารเลี้ยงเชื้อ พบ HCP ทำ ให้การเจริญของเส้นใยลดลงแต่ HCP กลับชักนำให้มีการสร้างสปอร์เร็วขึ้น