

ชื่อเรื่อง	รูปแบบการหั่นชิ้นต่อคุณภาพของมะม่วงและสับปะรดระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	จรรยาพร สมแก้ว
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 224 หน้า. 2552.
คำสำคัญ	ผลไม้ตัดแต่ง; การหั่นชิ้น

### บทคัดย่อ

เมื่อนำผลมะม่วงสุก 3 พันธุ์ คือ น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ และมหาชนก มาปอกเปลือกแล้ว หั่นชิ้น 6 รูปแบบ คือ หั่นชิ้นครึ่งผล หั่นตามขวางสองชิ้นต่อครึ่งผล หั่นชิ้นตามยาวสองชิ้นต่อครึ่งผล หั่นตามยาวและขวางสี่ชิ้นต่อครึ่งผล หั่นตามขวางสี่ชิ้นต่อครึ่งผล หั่นตามยาวและขวางแปดชิ้นต่อครึ่งผล และใช้ผลมะม่วงสุก ปอกเปลือกไม่หั่นชิ้นเป็นชุดควบคุม และนำผลสับปะรด 2 พันธุ์ คือ ศรีราชา และภูเก็ต มาปอกเปลือกและหั่นชิ้น 4 รูปแบบ คือ หั่นตามยาวครึ่งผล หั่นตามยาวสองชิ้นต่อครึ่งผล หั่นตามยาวสี่ชิ้นต่อครึ่งผล หั่นตามยาวและขวางสิบหกชิ้นต่อครึ่งผล และใช้ผลสับปะรดปอกเปลือกทั้งผลเป็นชุดควบคุม หลังจากหั่นชิ้น พบว่า รูปแบบการหั่นชิ้นของเนื้อมะม่วงสุกและสับปะรดที่มีขนาดเล็กลง ส่งผลให้มีการรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ อัตราการหายใจ และการผลิตเอทิลีนมากกว่าการหั่นชิ้นขนาดใหญ่ แต่ไม่สามารถวิเคราะห์ปริมาณเอทิลีนของเนื้อมะม่วงหั่นชิ้นในทุกรูปแบบได้ เมื่อนำเนื้อมะม่วงและสับปะรดหั่นชิ้นทุกรูปแบบมาเก็บรักษาในกล่อง พอลิสไตรีน (polystyrene clamshell) ที่อุณหภูมิ  $4\pm 1$  องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน พบว่า รูปแบบการหั่นชิ้นมีผลต่อคุณภาพของเนื้อมะม่วงสุกและสับปะรดหั่นชิ้นระหว่างการเก็บรักษาเพียงเล็กน้อย โดยการหั่นชิ้นตามยาวและขวางสี่ชิ้นต่อครึ่งผลเป็นรูปแบบการหั่นที่เหมาะสมสำหรับผลมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้และโชคอนันต์ และการหั่นตามยาวและขวางแปดชิ้นต่อครึ่งผลเป็นรูปแบบการหั่นที่เหมาะสมสำหรับผลมะม่วงสุกพันธุ์มหาชนก ส่วนผลสับปะรด พบว่าการหั่นตามยาวสี่ชิ้นต่อครึ่งผล เป็นรูปแบบการหั่นที่เหมาะสมสำหรับสับปะรดทั้งสองพันธุ์ เนื่องจากรูปแบบการหั่นชิ้นดังกล่าว มีการเปลี่ยนแปลงด้านสรีรวิทยา เช่น อัตราการหายใจ การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ สีเนื้อ ความแน่นเนื้อ การสูญเสียน้ำหนัก และการเปลี่ยนแปลงทางเคมี เช่น ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ปริมาณวิตามินซี ไม่แตกต่างกับการหั่นชิ้นรูปแบบอื่นๆ และรูปแบบการหั่นชิ้นดังกล่าวได้คะแนนการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสสูงที่สุด เมื่อเปรียบเทียบระหว่างพันธุ์พบว่า ผลมะม่วงสุกพันธุ์โชคอนันต์ เหมาะสำหรับการผลิตเป็นเนื้อมะม่วงสุกหั่นชิ้นมากที่สุด เพราะมีการความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และ ปริมาณวิตามินซีมากกว่า แต่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และการสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าอีกสองพันธุ์ ส่วนสับปะรดพันธุ์ภูเก็ตเป็นพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตเป็นเนื้อสับปะรดหั่นชิ้นมากที่สุด เนื่องจากไม่พบอาการน้ำเน่า มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณวิตามินซีมากกว่า และมีการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และสรีรวิทยาระหว่างการเก็บรักษาน้อยกว่าพันธุ์ศรีราชา