

ชื่อเรื่อง	ผลของการบรรจุถุงพอลิเอไมด์และพอลิเอทิลีนที่อุณหภูมิต่ำต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง
ผู้แต่ง	วิลาสิณี ชูช่วง
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 146 หน้า. 2554.
คำสำคัญ	มะม่วง; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของการบรรจุถุงพอลิเอไมด์และพอลิเอทิลีนที่อุณหภูมิต่ำต่อ อายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง โดยบรรจุผลมะม่วงลงในถุงพอลิเอไมด์ และ พอลิเอทิลีน (ขนาด 15x23 เซนติเมตรหนา 0.17 มิลลิเมตร) ที่เจาะรูจำนวน 6 รู (เส้นผ่านศูนย์กลางของรูเท่ากับ 0.44 มิลลิเมตร) และไม่เจาะรู แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 9 และ 13 องศาเซลเซียส พบว่า ผลมะม่วงที่บรรจุในถุงพอลิเอไมด์และพอลิเอทิลีนที่เจาะรู และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส เก็บไว้ได้เพียง 14 วัน หลังจากนั้น ผลเข้าสู่การสุกเมื่อเก็บรักษานาน 21 วัน ในขณะที่ผลที่บรรจุในถุงทั้ง 2 ชนิด ที่เจาะรูแล้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 9 และ 5 องศาเซลเซียส สามารถเก็บไว้ได้นาน 35 และ 28 วัน โดยไม่แสดงอาการสัท้านหนาวและผลยังไม่สุกกระหว่าง การเก็บรักษา อย่างไรก็ตามผลมะม่วงข้างต้นสามารถสุกได้อย่างปกติและมีคุณภาพดีหลังจากนำผลมาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ส่วนผลมะม่วงที่บรรจุในถุงทั้ง 2 ชนิด ที่ไม่เจาะรู แล้วเก็บไว้ ที่อุณหภูมิ 5, 9 และ 13 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้เพียง 7 วัน หลังจากนั้นผลมะม่วงมีกลิ่นและรสชาติผิดปกติ

การทดสอบในเชิงพาณิชย์ได้ทำการทดลองขนาดใหญ่ขึ้น โดยนำผลมะม่วง 200 ผลต่อกรรมวิธี มาบรรจุลงในถุงพอลิเอทิลีน ที่เจาะรูจำนวน 6 รู (เช่นเดียวกับการทดลองที่ผ่านมา) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 9 และ 13 องศาเซลเซียส พบว่าผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 9 และ 13 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้นานได้นาน 28, 35 และ 14 วันตามลำดับ โดยผลมะม่วงข้างต้นไม่แสดงอาการสัท้านหนาว ไม่เกิดกลิ่นและรสชาติที่ผิดปกติ และไม่เกิดการเน่าเสียตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ผลมะม่วงสามารถสุกและมีคุณภาพอยู่ในระดับที่ยอมรับได้ภายหลังนำมาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส