

ชื่อเรื่อง	ผลของแคลเซียม และชนิดฟิล์มพลาสติกต่อคุณภาพของมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์ตัดแต่งพร้อม บริโภคระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	กัญทิรา นามไพโรจน์
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 168 หน้า. 2554.
คำสำคัญ	มะละกอ; ตัดแต่งพร้อมบริโภค

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบ และการศึกษาแลกเปลี่ยนของดัชนีคุณภาพในมะละกอพันธุ์
แขกดำ ฮาวายและฮอลแลนด์ที่ระดับความสุก 5 ระดับ (P1-P5) เพื่อคัดเลือกระยะเวลาการสุกที่เหมาะสมของ
มะละกอที่ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมสูงสุด รวมถึงศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความชอบของผู้บริโภค
นอกจากนี้ยังทำการศึกษาอิทธิพลของสารละลายแคลเซียมและชนิดฟิล์มต่อการเปลี่ยนแปลงมะละกอตัดแต่ง
ระหว่างการเก็บรักษา จากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงในด้านกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัส พบว่า สีเปลือก จะ
มีค่า L^*a^* และ b^* เพิ่มขึ้น ส่วนสีเนื้อมีค่า L^* ลดลงแต่ค่า a^* และ b^* เพิ่มสูงขึ้นเมื่อระยะเวลาการสุกเพิ่ม ขณะที่ความ
แข็งของเนื้อมะละกอ มีค่าลดลงอย่างต่อเนื่อง และปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น
เล็กน้อย ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส แสดงให้เห็นว่ามะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์ (ระยะ P5) ได้รับคะแนน
ความชอบสูงที่สุดในด้านสีเนื้อ กลิ่น เนื้อสัมผัส รสหวาน กลิ่นรสและความชอบรวม จากการวิเคราะห์ด้วย
เทคนิค Partial Least Square แสดงให้เห็นว่า ค่าของสีเปลือก (a^* และ b^*) และค่าสีเนื้อ (a^* และ b^*) มี
ความสัมพันธ์เชิงบวกกับความชอบรวมของผู้บริโภค ส่วนค่า L^* ของเนื้อ ค่าความแข็ง กรดที่ได้จากการไตเตรท
และปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำมีความสัมพันธ์เชิงลบกับความชอบรวมของผู้บริโภค นอกจากนี้การใช้
สารละลายแคลเซียมในกระบวนการตัดแต่ง สามารถชะลออัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน และการเสื่อมเสีย
ของเนื้อสัมผัส โดยแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 0.9 สามารถรักษาคุณภาพด้านสีของเนื้อ และลักษณะ
ปรากฏได้ จากการศึกษาผลของชนิดฟิล์มพลาสติกต่อคุณภาพของมะละกอตัดแต่ง พบว่า คุณสมบัติของฟิล์ม
LLDPE เหมาะสมกับการหายใจของมะละกอ เนื่องจากการยอมรับสูงเมื่อให้ประเมินผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์
พร้อมทาน มะละกอตัดแต่งสามารถเก็บรักษาได้นาน 14 วัน ได้รับคะแนนความชอบเล็กน้อยถึงปาน
กลาง และการยอมรับต่อเนื้อมะละกอก็คือเป็นร้อยละ 82