

ชื่อเรื่อง	ผลของสภาพบรรยากาศตัดแปลงที่มีต่อคุณภาพและอายุเก็บรักษามังคุด
ผู้แต่ง	เบญจมาศ รัตนชินกร
ที่มา	เอกสารประกอบการประชุมวิชาการประจำปี 2544. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการ เกษตร. 2545.
คำสำคัญ	มังคุด; สภาพบรรยากาศตัดแปลง

บทคัดย่อ

ทำการทดลองเก็บรักษามังคุดในสภาพบรรยากาศตัดแปลง (MA) โดยใช้ผลมังคุดความแก่ 3 ระดับคือ สายเลือด แดงเรื่อ และน้ำตาลแดง บรรจุลงในภาชนะ 4 แบบ ได้แก่ 1 ถุง high density polyethylene (HDPE) 2 ถุง HDPE พร้อมตัวดูดซับเอทิลีน 3 ถุง HDPE เจาะรู และ 4 ถุง HDPE เจาะรูพร้อมตัวดูดซับเอทิลีน นำถุงที่บรรจุมังคุดเรียบร้อยแล้วเข้าเก็บรักษาในห้องเย็นที่ 15 °ซ ทุก ๆ 7 วัน ทำการสุ่มตัวอย่างมังคุดในแต่ละกรรมวิธีมาตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงด้านกายภาพ คุณภาพ การเกิดโรค ตลอดจนอายุการเก็บรักษาและการวางจำหน่าย ซึ่งผลการทดลองปรากฏว่า มังคุดทุกวัยที่บรรจุถุง HDPE ไม่เจาะรู จะมีการสะสมของก๊าซเอทิลีนสูงที่สุด มีผลทำให้การพัฒนาสีผิวเร็ว แต่ความสดลดลง จึงมีอายุการเก็บรักษาสั้นกว่ามังคุดที่บรรจุในถุง HDPE ที่มีตัวดูดซับเอทิลีน และ HDPE ที่เจาะรูหรือมีตัวดูดซับเอทิลีนอยู่ด้วย มีก๊าซเอทิลีนสะสมต่ำกว่าจึงมีผลทำให้มังคุดมีความสดและเก็บรักษาได้นานขึ้น อย่างไรก็ตามภาชนะบรรจุ 4 แบบนี้ ไม่มีผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลง TSS และกรด แต่ลักษณะเนื้อ ความชอบโดยรวมลดลง และอายุการวางจำหน่ายจะลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษาในห้องเย็นที่นานขึ้น สำหรับปัญหาเรื่องโรค จะพบเชื้อราที่ขั้วผลในสัปดาห์ที่ 3 ของการเก็บรักษาเป็นต้นไป แต่เชื้อราส่วนใหญ่จะแห้งเมื่อนำผลมังคุดจากห้องเย็นไปเก็บรักษาต่อที่ 25° ซ ในห้องที่มีความชื้นต่ำ