

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลลองกอง
ผู้แต่ง	วาสนา ฅ ฝั้น นิธิยา รัตนานนท์ และ นัทริญา นุเสน
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	อายุการเก็บรักษา; อุณหภูมิต่ำ; ลองกอง

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลลองกอง โดยนำผลลองกองที่เก็บเกี่ยวมาจากสวนในจังหวัดอุดรดิตถ์ นำมาล้างด้วยน้ำบรรจุในถาดโฟม ห่อหุ้มด้วยพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์ และนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ระดับ คือ 12, 14, 16 และ 25 องศาเซลเซียส (ความชื้นสัมพัทธ์ 81, 69, 63 และ 62 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) ผลการศึกษาพบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ สามารถช่วยรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผลลองกองได้ โดยช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก ชะลอการเกิดสีน้ำตาลและลดการเน่าเสียของผล โดยการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 และ 14 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาลองกองได้นาน 16 และ 14 วัน ตามลำดับ ในขณะที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บรักษาได้เพียง 8 วัน