

| | |
|------------|--|
| ชื่อเรื่อง | คุณภาพเมล่อน (Rock melon) ตัดแต่งพร้อมบริโภคนในภาชนะขายปลีก เพื่อการส่งออกและอาหารบนเครื่องบิน |
| ผู้แต่ง | ปิยะพงษ์ สอนแก้ว และ วรภัทร ลักนทินวงศ์ |
| ที่มา | บทความย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเศส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า. |
| คำสำคัญ | แต่งเมลอน; การบรรจุในสภาพบรรยากาศดัดแปลง; ผลไม้ตัดแต่ง; เชื้อจุลินทรีย์ |

บทคัดย่อ

ตัดแต่งแต่ง Rock melon พร้อมบริโภคนในสภาพปลอดเชื้อ บรรจุ 55 ± 1 g. ในถ้วยพลาสติก PP ขนาด 4 ออนซ์ ผนึกด้วยฟิล์มพลาสติก 2 ชนิดคือ LLDPE หนา 2.8 ± 1 um มีค่า OTR และ CO_2TR : 92,562 และ 17,658 $cc/m^2 \cdot day$ ตามลำดับ, WvTR: 0.016 $kg/m^2 \cdot day$ ทำการเติมก๊าซ $CO_2:O_2$; 15:5% v/v (active MAP: tr_1) และไม่เติม gas (passive MAP: tr_2) และฟิล์ม PVC (M-wrap) หนา 9.8 ± 1 um มีค่า OTR และ CO_2TR : 13,224.40 และ 37,540.40 $cc/m^2/day$ ตามลำดับ, WvTR: 0.136 $kg/m^2 \cdot day$ (passive MAP: tr_3) และปิดด้วยฝาพลาสติก PP เจาะรู 1 รู ขนาด 1 mm (perforate: tr_4) เก็บที่อุณหภูมิ 5 ± 1 °C เป็นเวลา 15 วัน พบว่า ทุกภาชนะเกิดสภาพ EMA และยังคงคุณภาพการบริโภคนได้ต่อเนื่อง 15 วัน สีเนื้อของ tr_4 ซีดลง ค่า RQ ของ tr_2 สูงที่สุด ความแน่นเนื้อ tr_4 มีค่าต่ำที่สุด ปริมาณน้ำตาล Fructose, Sucrose และ Glucose ด้วยเครื่อง HPLC ไม่แตกต่างกัน ปริมาณ acetaldehyde และ alcohol ของ tr_1 สูงสุดแต่ tr_4 มีค่าต่ำที่สุด ($p < 0.01$) ปริมาณจุลินทรีย์ Bacteria, Yeast, Mold, และ Salmonella วันที่ 7 และ 15 พบว่าอยู่ในระดับที่บริโภคนได้ตามมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และ BRC และค่า MPN/100 ml เท่ากับศูนย์ในวันที่ 7 และ 15