

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิในขณะการขนส่งและบรรจุภัณฑ์ทางการค้าต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาแตงเมลอนตัดแต่งพันธุ์ลูกผสม (พันธุ์ก๊วยหลิน)
ผู้แต่ง	ภูวนาท พิภพเกตุ เฉลิมชัย วงษ์อารี กิณ เลย์ คุ สมโภชน์ น้อยจินดา และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 1 (พิเศษ) หน้า 277-280. 2552.
คำสำคัญ	เมลอนตัดแต่ง; การขนส่ง; บรรจุภัณฑ์

### บทคัดย่อ

อายุการวางจำหน่ายผักผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคก่อนข้างสั้น เนื่องจากการเน่าเสียที่มีสาเหตุมาจากเชื้อจุลินทรีย์และกระบวนการทางสรีรวิทยา การศึกษาคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของแตงเมลอนตัดแต่งพันธุ์ลูกผสม (พันธุ์ก๊วยหลิน) ในระหว่างการเก็บรักษาในสภาพการจำลองอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง โดยนำชิ้นแตงเมลอนบรรจุลงในถาดพลาสติกและปิดผนึกด้วยฟิล์มพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีนเทอพาทาเลท ความหนา 60 ไมโครเมตร หลังจากนั้นนำไปเก็บที่อุณหภูมิ 5, 5-10 (เก็บที่ 5 °C เป็นเวลา 2 วัน แล้วนำมาเก็บที่ 10 °C อีก 5 วัน) 10 และ 25 °C เมื่อนำแตงเมลอนที่ตัดแต่งแล้วนำไปเก็บในสภาพบรรยากาศดัดแปลงที่อุณหภูมิต่ำเป็นเวลา 7 วัน พบว่ามีการสะสมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ 1.21 1.93 และ 2.25 kPa ที่อุณหภูมิ 5 5-10 และ 10 °C ตามลำดับ ส่วนค่า respiration quotient มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา สำหรับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 5-10 และ 10 °C พบว่ามีการสะสมแอลกอฮอล์ซึ่งข้างต่ำกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C นอกจากนี้ยังพบว่าปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ ที่ตรวจพบต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (สช 0524/5756-2536) และ British Retail Consortium (BRC)