

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพการเก็บรักษามังคุด
ผู้แต่ง	เบญจมาศ รัตนชินกร ปรางค์ทอง กวานห้อง และศิริกานต์ ศรีชัยรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 613-616. 2552.
คำสำคัญ	อุณหภูมิ; บรรจุภัณฑ์; มังคุด

### บทคัดย่อ

ศึกษาการเก็บรักษามังคุด โดยนำผลมังคุดสดระยะสีชมพูที่ผ่านการทำความสะอาด และรมด้วยเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดแมลงแล้วมาบรรจุในถุงชนิดพอลิเอทิลีน (PE) ถุง PE ปรับสภาพเป็นสุญญากาศ ( $PE_{vac}$ ) หรือถุงดัดแปลงบรรยากาศ (MAP) เปรียบเทียบกับผลมังคุดที่ไม่ใส่ถุง จากนั้นเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 และ 20°C ผลมังคุดทั้งที่บรรจุและไม่บรรจุถุงทุกกรรมวิธี สามารถเก็บรักษาได้นาน 6 วัน โดยที่สภาพภายนอก และคุณภาพการรับประทานยังเป็นที่ยอมรับ ส่วนที่อุณหภูมิ 10°C มังคุดที่บรรจุถุงทุกชนิดและไม่บรรจุถุง จะเก็บรักษาได้นาน 9 และ 6 วัน ตามลำดับ โดยมีอายุการวางจำหน่ายต่อที่อุณหภูมิ 20°C ได้นาน 3 วัน อย่างไรก็ตาม การเก็บรักษาที่ 10°C นานขึ้น มังคุดจะมีอายุการวางจำหน่ายที่ 20°C สั้นลง