ชื่อเรื่อง ผลของการจุ่มน้ำร้อนและน้ำเย็นต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง

ผู้แต่ง วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์, รัฐพล พรประสิทธิ์, ปริญญา จันทรศรี และวิชชา สอาดสุด

ที่มา กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมรินทร์ลากูน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.

คำสำคัญ มะม่วง; น้ำร้อน; น้ำดอกไม้

บทคัดย่อ

เมื่อนำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองไปจุ่มในน้ำร้อนและน้ำเย็นที่อุณหภูมิต่างๆ คือ จุ่มน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 55°C เป็นเวลา 5 นาที แล้วนำไปจุ่มน้ำเย็นที่ 5 หรือ 13°C เป็นเวลา 30 วินาที จุ่มน้ำร้อนที่ 60, 65 และ 70°C เป็นเวลา 15, 20, 25, 30 และ 35 วินาที แล้วนำไปจุ่มน้ำเย็นที่ 5 หรือ 13°C เป็นเวลา 30 วินาที พบว่าผลมะม่วงไม่ปรากฏลักษณะเส้นสีน้ำตาลที่ผิว ยกเว้นผลที่จุ่มน้ำร้อนที่ 65°C เป็นเวลา 35 วินาที แล้วจุ่มน้ำเย็นที่ 5°C เป็นเวลา 30 วินาที ส่วนการจุ่มที่อุณหภูมิ 70°C เป็นเวลา 20-35 วินาที แล้วนำไปจุ่มน้ำเย็นที่ 5 หรือ13°C เป็นเวลา 30 วินาที จะปรากฏลักษณะเส้นสีน้ำตาล 8.33-100% ของพื้นที่ผิวของผล และผลมะม่วงที่จุ่มน้ำร้อนที่ทุกกรรมวิธีจะบ่มสุกในวันที่ 5 เมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง เมื่อสังเกตลักษณะเนื้อของผลหลังจากสุกพบว่ามะม่วงที่จุ่มน้ำร้อน 65 และ 70°C ทุกกรรมวิธีเนื้อของมะม่วงมีอาการฉ่ำน้ำและเส้น Vein ของเมล็ดมีสีน้ำตาล ส่วนการจุ่มที่อุณหภูมิ 55°C เป็นเวลา 5 นาที และที่อุณหภูมิ 60°C ทุกการทดลองไม่ปรากฏอาการดังกล่าว