

ชื่อเรื่อง	ผลของการห่อผล การสุกของผลและการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์เขียว มรกต
ผู้แต่ง	สุมิตร วิลัยพร บุณรดา ไชยกันทา และพัชรินทร์ ปลุกเสก
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาгуน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	มะม่วง; การห่อผล; การสุกของผล; คุณภาพผล

บทคัดย่อ

การศึกษากการห่อผลและวิธีการเร่งการสุกที่มีต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์เขียวมรกต ประกอบด้วยปัจจัยของการห่อผล และวิธีการบ่ม 3 วิธี คือชุดควบคุม สารละลายเอทธิฟอนความเข้มข้น 1% และแคลเซียมคาร์ไบด์ 2.5 กรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักผล ทดลองระหว่างเดือนมิถุนายนถึงกรกฎาคม 2550 พบว่า ผลมะม่วงพันธุ์เขียวมรกตที่ไม่ห่อผล มีคุณภาพของผลสูงกว่าผลที่ได้รับการห่อ การสุกของผลหลังการบ่มด้วยเอทธิฟอน สามารถทำให้ผลสุกเร็วกว่ากรรมวิธีที่ไม่ได้บ่ม โดยมีการเปลี่ยนแปลงภายในของผลเหมาะสมต่อการบริโภคใน 6 วัน จากการวิเคราะห์คุณภาพภายใน เช่น ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ ปริมาณกรด กลิ่น รสชาติ และการยอมรับของผลที่บ่มด้วยเอทธิฟอนมีค่าสูงกว่าผลที่ไม่ได้บ่ม และผลที่บ่มด้วยแคลเซียมคาร์ไบด์ การห่อผลทำให้สีผิวน่าพอใจ แต่คุณภาพผลหลังการเร่งการสุกไม่ดีขึ้น จึงเป็นวิธีการช่วยยืดอายุการเก็บเกี่ยวผลออกไปได้ เมื่อนำผลมะม่วงพันธุ์เขียวมรกตเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 15 และ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานต่างๆ กันคือ 0 5 10 15 20 และ 25 วัน แล้วบ่มด้วยแคลเซียมคาร์ไบด์ 2.5 กรัมต่อกิโลกรัมน้ำหนักผล พบว่า อุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อการสูญเสียน้ำหนักของผล แต่ไม่มีผลต่อปริมาณวิตามินซีและความแน่นเนื้อของผลในกรรมวิธีที่ศึกษา