

ชื่อเรื่อง	ผลของการห่อผล และการเก็บรักษาต่อคุณภาพผลของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง
ผู้แต่ง	ศิวพร มินรินทร์ และ พิระศักดิ์ ฉายประสาท
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 211-214 (2553)
คำสำคัญ	คลุมถุง; คุณภาพ; มะม่วง

บทคัดย่อ

การศึกษการห่อผลและการเก็บรักษาที่มีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง โดยทำการทดลองแบบ randomized complete block (RCB) จัดสิ่งทดลองแบบ factorial ประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยที่ 1 ถุงห่อผลมะม่วงน้ำดอกไม้ คือ ถุงหนังสือพิมพ์ ถุงคาร์บอนแบบบาง และไม่ห่อผล(Control) ปัจจัยที่ 2 อุณหภูมิในการเก็บรักษา คือ อุณหภูมิห้อง (27 องศาเซลเซียส) และอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส และผลที่เก็บที่อุณหภูมิห้อง ปัจจัยที่ 3 ระยะเวลาการห่อผล โดยทำการห่อผลในวันที่ 60 (ครั้งที่ 1) และ 67 (ครั้งที่ 2) วัน หลังดอกบาน ทำการเก็บเกี่ยวผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองในวันที่ 110 วันหลังดอกบาน ตรวจสอบคุณภาพทุก 3 วัน ผลการศึกษาพบว่า การคลุมถุงคาร์บอนแบบบาง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นวิธีที่เหมาะสม ผลมะม่วงที่ห่อด้วยถุงกระดาษคาร์บอนแบบบางมีการเปลี่ยนแปลงสีผิวเปลือกค่า a และ L มีค่ามากที่สุด การใช้ถุงคาร์บอนแบบบางห่อผลทำให้มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองมีลักษณะผิวที่สวยงามกว่าการใช้ถุงหนังสือพิมพ์ห่อผลและไม่ห่อผล มีปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำได้สูงกว่ากรรมวิธีอื่นๆ แต่ไม่พบความแตกต่างของความแน่นเนื้อในทุกกรรมวิธี ซึ่งการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ 21 วันมากกว่ามะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 27 องศาเซลเซียสซึ่งเก็บรักษาได้เพียง 9 วัน