

| | |
|------------|--|
| ชื่อเรื่อง | ผลของการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษาต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ค้อ |
| ผู้แต่ง | วลัยพร มุลพุ่มสาย ชนะชัย พันธุ์เกษมสุข และณภัทร บัวคลี่คลาย |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 228-231 (2554) |
| คำสำคัญ | ลำไย; การลดอุณหภูมิ; การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น; การลดอุณหภูมิด้วยลมเย็น; การเก็บรักษา |

บทคัดย่อ

ศึกษาผลของการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ค้อ ระหว่างเดือนธันวาคม 2552 ถึงเดือนมกราคม 2553 พบว่า ผลลำไยที่ผ่านการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ในทุกกรรมวิธีมีอายุการเก็บรักษาได้ 30 วัน โดยมีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลเป็น 48.75, 47.00 และ 48.25 % ตามลำดับ ขณะที่ผลลำไยที่ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษา (ชุดควบคุม) มีอายุการเก็บรักษาได้ 27 วัน โดยมีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียของผลเป็น 46.50 % โดยเมื่อทำการเก็บรักษาไว้นาน 27 วัน ผลลำไยในชุดควบคุม forced-air cooling, hydrocooling และ top icing มีค่า *L เป็น 45.80, 43.19, 42.00 และ 45.19 ตามลำดับ มีค่า C เป็น 31.15, 31.24, 30.28 และ 29.97 ตามลำดับ และมีค่า ° hue เป็น 65.69, 66.21, 60.75 และ 62.93 ตามลำดับ ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และกลิ่นของผลลำไยในทุกกรรมวิธีไม่แตกต่างกัน ส่วนคะแนนรสชาติของผลลำไยจากการชิม พบว่าชุดควบคุมได้คะแนนความชอบต่ำที่สุด (3.75) ส่วน forced-air cooling, hydrocooling และ top icing ได้คะแนนความชอบในระดับปกติถึงชอบเล็กน้อย (4.75, 5.50 และ 5.50 ตามลำดับ)