

ชื่อเรื่อง	การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์พอลิเมอร์คอมโพสิตในการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส
ผู้แต่ง	วิลาวัลย์ คำปวน และ จ้านงค์ อุทัยบุตร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 613-616. 2554.
คำสำคัญ	มะม่วง; การเก็บรักษา; โพลีเมอร์คอมสิตฟิล์ม; บรรจุภัณฑ์

#### บทคัดย่อ

การทดสอบการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ด้วยการใช้ถุงที่ทำมาจากฟิล์มพอลิเมอร์คอมโพสิต โดยบรรจุผลมะม่วงมหาชนกในถุงพลาสติกชนิดต่างๆ 4 ชนิด คือ FF3 FF5 CF1 และ LDPE เปรียบเทียบชุดควบคุมที่ไม่บรรจุถุง ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ทุกสัปดาห์นำผลมะม่วงส่วนหนึ่งออกมาตรวจสอบคุณภาพ และอีกส่วนเปิดถุงแล้ววางไว้ในที่สุกที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ผลการทดลองพบว่า ผลมะม่วงที่บรรจุในถุงที่ทำจากฟิล์มทุกชนิดไม่สามารถสุกได้ตลอดการเก็บรักษาเป็นเวลานาน 42 วัน ในขณะที่ชุดควบคุมที่ไม่บรรจุถุงมีการสุกได้ตามปกติเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 14 วัน ฟิล์มชนิด FF5 มีคุณสมบัติดีที่สุดสำหรับการบรรจุมะม่วงพันธุ์มหาชนก โดยสามารถเก็บรักษาได้นาน 35 วัน แต่ต้องนำผลมะม่วงออกจากถุงมาทำให้สุกที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส จะได้มะม่วงสุกที่มีคุณภาพปกติ