

**ชื่อเรื่อง** ผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นต่อคุณภาพการเก็บรักษาของมะละกอดิบเส้น

**ผู้แต่ง** กษมา ชารีโคตร เถลิ้มชัย วงษ์อารี พนิดา บุญยฤทธิ์รังไซ ศิริชัย กัลยาณรัตน์ และ ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร

**ที่มา** วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 661-664. 2554.

**คำสำคัญ** มะละกอดิบเส้น; การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น; คุณภาพ

#### บทคัดย่อ

ปัญหาสำคัญที่พบภายหลังการตัดแต่งมะละกอดิบเส้น คือ การเหี่ยวและการเกิดสีน้ำตาลของเส้นมะละกอก เนื่องจากการสูญเสียอย่างรวดเร็ว มะละกอดิบเส้นมีอายุการเก็บรักษาเพียง 3-4 วัน ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส งานวิจัยนี้ได้ศึกษาการลดอุณหภูมิภายหลังการตัดแต่งเพื่อชะลอการเสื่อมคุณภาพของมะละกอดิบเส้น โดยการจุ่มในน้ำเย็นมีอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 0 (ชุดควบคุม) 1 และ 2 นาที ตามลำดับ พบว่า การลดอุณหภูมิสามารถชะลอการหายใจ การผลิตเอทิลีน การสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงค่าสี และการลดลงของค่าแรงเหวี่ยงเส้นมะละกอดิบ โดยการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น นาน 2 นาที สามารถรักษาคุณภาพของมะละกอดิบเส้นในระหว่างการเก็บรักษาได้ดีที่สุด แต่พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงสีและการสูญเสียน้ำหนักมากกว่าชุดการทดลองที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น นาน 1 นาที