

ชื่อเรื่อง	ผลของการเปลี่ยนอุณหภูมิวางจำหน่ายต่อคุณภาพทุเรียนหมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	วรภัทร ลัคนทินวงศ์ ปิยะพงษ์ สอนแก้ว และอัสจิม่า ฤกษ์ทวีสุข
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 170-173. 2556.
คำสำคัญ	ทุเรียน; ผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค; การบรรจุ

### บทคัดย่อ

ปัจจุบันทุเรียนหมอนทองตัดแต่งพร้อมบริโภคได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ทุเรียนที่ผ่านการตัดแต่งมักเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านคุณภาพภายในอย่างรวดเร็ว บางกรณีการวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่สูงกว่าอุณหภูมิขนส่งและเก็บรักษาอาจเป็นสาเหตุให้คุณภาพเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว จึงได้ศึกษาผลของการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิที่มีผลต่อคุณภาพของทุเรียนหมอนทองตัดแต่งโดยใช้ทุเรียนหมอนทองเกรดส่งออก น้ำหนักประมาณ 170 กรัม บรรจุในถาดพลาสติกขนาดความจุ 500 มิลลิลิตร ปิดผนึกด้วยฟิล์มหดยี่ห้อ CRYOVAC® ภายใต้สภาพปลอดเชื้อ โดยสิ่งทดลองที่ 1 (Tr1) เก็บรักษา 2°C 15 วัน + 15°C 15 วัน สิ่งทดลองที่ 2 (Tr2) เก็บรักษา 2°C 20 วัน + 15°C 10 วัน สิ่งทดลองที่ 3 (Tr3) เก็บรักษา 2°C 25 วัน + 15°C 5 วัน และสิ่งทดลองที่ 4 (Tr4) เก็บรักษา 2°C 30 วัน เมื่อเก็บรักษาครบ 30 วัน พบว่า ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า  $1 \times 10^6$  และยีสต์/รา อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน คือ น้อยกว่า  $1 \times 10^4$  และ 500 cfu/g ตามลำดับ ความชอบด้านกลิ่นและรส ความเข้มของเนื้อ ค่าสีเหลือง ค่าโครมา ค่ามูมิว น้ำหนักที่เปลี่ยนไป ปริมาณน้ำตาลฟรักโทส กลูโคส และซูโครส มีค่าไม่แตกต่างกัน แต่พบว่าการเก็บรักษาที่ 2°C 15 วัน + 15°C 15 วัน มีสีน้ำตาลเกิดขึ้น น้อยกว่าการเก็บรักษาด้วยวิธีการอื่นๆ เมื่อทำการวิเคราะห์ชนิดองค์ประกอบของกลิ่นในเนื้อทุเรียน พบว่ามีสารในกลุ่มซัลเฟอร์ แอลดีไฮด์ เอสเทอร์ แอลกอฮอล์ และคีโตน เมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้นพบว่ามีสารกลุ่มไทออล เอทานอล และแอลดีไฮด์เพิ่มขึ้น ขณะที่ สารในกลุ่มเอสเทอร์ และซัลเฟอร์บางชนิดลดลง