ชื่อเรื่อง ผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นร่วมกับการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศดัดแปลงต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลพริกขี้หนูแดงพันธุ์ซูเปอร์ฮอท

ผู้แต่ง พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย เฉลิมชัย วงษ์อารี และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 174-177. 2556.

คำสำคัญ การลดอุณหภูมิโดยน้ำเย็น; สภาพบรรยากาศดัดแปลง; พริกขี้หนู

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการลดอุณหภูมิหลังการเก็บเกี่ยวโดยน้ำเย็น จนกระทั่งอุณหภูมิภายในผลพริกเท่ากับ 5 องศาเซลเซียสแล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส โดยใช้ฟิล์มพลาสติกพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน (PE) และชุดควบคุมต่อคุณภาพของผลพริกขี้หนูแดงพันธุ์ซูเปอร์ฮอท พบว่า การใช้บรรจุภัณฑ์ถุง PE สามารถรักษาคุณภาพและลดการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลพริกขี้หนูได้ดีที่สุด โดยผลพริกที่เก็บรักษาในถุง PE มีอายุการเก็บรักษา 28 วัน ในขณะที่ผลพริกที่เก็บโดยใช้ฟิล์มพลาสติก PVC ห่อหุ้มมีอายุการเก็บรักษา 20 วัน และในชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษา 16 วัน โดยผลพริกที่เก็บในถุง PE สูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุดตลอดระยะเวลาในการเก็บรักษา รองลงมาได้แก่ PVC และชุดควบคุมตามลำดับ ซึ่งสูญเสียน้ำหนักเท่ากับร้อยละ 4.96 8.15 และ 9.01 ตามลำดับ นอกจากนี้การเก็บในถุง PE สามารถชะลอการเกิดขั้วดำของพริกขี้หนู โดยมีค่าสี a ซึ่งแสดงถึงสีแดง และมีการยอมรับของผู้บริโภคสูงกว่าชุด PVC และชุดควบคุม ทั้งนี้การลดอุณหภูมิโดยใช้น้ำเย็นร่วมกับการเก็บรักษาในถุง PE สามารถลดอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนได้เมื่อเปรียบเทียบกับชุดทดลองอื่น