

### บทคัดย่อ

หลังจากการเก็บเกี่ยวก้านผลและกลีบเลี้ยงของผลมังคุดจะเริ่มเหี่ยวและสีของก้านผลและกลีบเลี้ยงจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองและสีน้ำตาลตามลำดับ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวทำให้คุณภาพภายนอกหรืออายุการวางจำหน่ายสั้นลง จากการทดลองจุ่มผลที่มีความแก่ต่าง ๆ (เปลือกมีจุดสีม่วง สีน้ำตาลแดง และสีม่วงแดง) หรือพ่นบริเวณก้านผลและกลีบเลี้ยงด้วยสาร paraffinic oil ที่มีความเข้มข้น 0% 0.5% 1% 2% หรือ 4% ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 18°C และความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 80% พบว่าหลังจากการเก็บรักษา สีของผลซึ่งมีความแก่ต่าง ๆ สามารถเปลี่ยนเป็นสีม่วงและม่วงดำได้ตามปกติและไม่มีความแตกต่างระหว่างวิธีการ แต่เปลือกของผลที่จุ่มด้วยสารเคมีมีความมันวาวกว่า เมื่อเก็บรักษานานขึ้นก้านผลและกลีบเลี้ยงเหี่ยวมากขึ้น โดยที่สีเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองและสีน้ำตาลตามลำดับ การจุ่มผลด้วยสาร paraffinic oil มีแนวโน้มทำให้การเปลี่ยนแปลงของก้านผลและกลีบเลี้ยงช้าลงเมื่อความเข้มข้นของสารมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่มีความเข้มข้น 4% แต่การพ่นด้วยสารบริเวณก้านผลและกลีบเลี้ยงไม่มีผลดังกล่าว ผลในวิธีการควบคุมมีอายุการวางจำหน่ายประมาณ 12 วัน ขณะที่ผลที่จุ่มด้วยสารความเข้มข้น 4% มีอายุการวางจำหน่ายประมาณ 16 วัน เมื่อเก็บรักษาไว้ 17 วัน ผลที่จุ่มในสารละลาย paraffinic oil ด้วยวิธีการข้างต้นมีการสูญเสียน้ำหนัก เท่ากับ 8.0 6.8 6.9 5.3 และ 5.4%ตามลำดับ และมีค่า soluble solids ในน้ำคั้นเท่ากับ 18.2 17.3 16.0 15.0 และ 14.0% ตามลำดับ ส่วนผลที่พ่นบริเวณก้านผลและกลีบเลี้ยงมีการสูญเสียน้ำหนัก เท่ากับ 8.2 7.0 8.0 6.9 และ 6.9%ตามลำดับและมีค่า soluble solids ในน้ำคั้นเท่ากับ 15.3 16.4 17.0 16.1 และ 17.0%ตามลำดับ สำหรับปริมาณกรดในน้ำคั้นของทุกวิธีการมีค่าใกล้เคียงกัน โดยที่ผลมังคุดของทุกวิธีการ ทั้งการจุ่มและการพ่นมีคุณภาพของเนื้อและการรับประทานตามปกติ จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า การจุ่มผลมังคุดในสารละลาย paraffinic oil ที่ความเข้มข้นที่เหมาะสมสามารถชะลอการสุกของผลมังคุดได้