

### บทคัดย่อ

ในปัจจุบันการส่งออกมังคุดมักพบปัญหาที่เกิดขึ้นทั้งก่อนและระหว่างการส่งออกคือคุณภาพของผลไม่มีคุณภาพต่ำทั้งนี้เกิดมาจากสาเหตุหลายประการเช่น อาการเนื้อแก้วในผล, อาการยางไหลหรือแม้กระทั่งการเกิดอาการช้ำของผลมังคุดซึ่งเนื่องมาจากการกระทบ ดังนั้นเพื่อเป็นการลดปัญหาดังกล่าวจึงจำเป็นต้องมีการคัดแยกมังคุดที่มีอาการผิดปกติดังกล่าวออกก่อนที่จะทำการส่งออกและเนื่องจากอาการดังกล่าวไม่สามารถสังเกตเห็นได้จากภายนอกผลจะต้องทำการผ่าผลมังคุดดูเท่านั้นถึงจะรู้ได้ ซึ่งวิธีการนี้จะทำให้เกิดความล่าช้าและที่สำคัญมูลค่าของผลมังคุดลดลง ซึ่งที่ผ่านมาได้ทำการทดลองโดยวิธีการวัดสัมประสิทธิ์อโทรเรกเรสซีฟ เพื่อตรวจจับการเกิดยางไหล ซึ่งพบว่าสามารถคัดแยกผลมังคุดที่ดีซึ่งนำมาจากห้องตลาดได้ถูกต้องถึง 80% แต่ปัญหาของมังคุดที่นำมาจากห้องตลาดคือ ผลมีอาการช้ำมาก ดังนั้นในบทความนี้จึงได้นำผลการทดลองที่ได้ระหว่างมังคุดจากส่วนทดลองและมังคุดที่นำมาจากห้องตลาดเพื่อนำมาเปรียบเทียบโดยวิธีการวัดความถี่รีโซแนนซ์ซึ่งพบว่า ผลการทดลองที่ได้มีค่าใกล้เคียงกัน