

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอายุการเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของผลละมุดของเกษตรกรในอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี โดยศึกษาวิธีการเก็บเกี่ยวและการสร้างผลละมุด พบว่าการเก็บเกี่ยวผลละมุดโดยเกษตรกรตามปกติทำให้มีปริมาณผลซ้ำถึง 54% ส่วนการล้างผลละมุดโดยใช้เครื่องทำให้มีปริมาณผลซ้ำเพิ่มขึ้นเป็น 65% การศึกษาแต่ละขั้นตอนตั้งแต่การล้างผลโดยใช้เครื่อง การข้อมสี การคัดขนาด การบรรจุและการขนส่ง พบว่าแต่ละขั้นตอนทำให้ผลละมุดเกิดความเสียหายเพิ่มขึ้นขั้นตอนละประมาณ 5% ส่วนการศึกษาอายุเก็บเกี่ยวของผลละมุด 3 ระยะ คือ ระยะผลสีเขียวปนน้ำตาล สีกระด้าง และสีน้ำตาล พบว่า สีน้ำตาลที่ผ่านขั้นตอนการปฏิบัติต่าง ๆ มีปริมาณผลซ้ำและเกิดการซ้ำทั้งภายนอกและภายในมากกว่าผลละมุดสีกระด้างและสีเขียวปนน้ำตาล อย่างไรก็ตามในด้านคุณภาพการรับประทานพบว่า ผู้ชิมชอบผลสีน้ำตาลและสีกระด้างมากกว่าผลสีเขียวปนน้ำตาลเพราะมีรสชาติหวานกว่าและฝาดน้อยกว่า นอกจากนี้ยังทำการศึกษาผลของการข้อมสีที่มีต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลละมุดพันธุ์มะกอกและพันธุ์กระสวย ใน 3 อายุเก็บเกี่ยวพบว่า การข้อมสีไม่สามารถทำให้ผลละมุดทั้ง 2 พันธุ์มีคุณภาพดีกว่าผลที่ไม่ข้อมสี เพียงแต่ทำให้ผลมีสีสวยขึ้นเท่านั้น ผลละมุดที่ข้อมสียังคงมีความแน่นเนื้อและมีการสูญเสียน้ำหนักไม่แตกต่างจากผลละมุดที่ไม่ข้อมสีอีกทั้งยังเกิดการซ้ำมากกว่าด้วย นอกจากนี้สีที่เกษตรกรใช้ข้อมเป็นสีสำหรับข้อมผ้าซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคจึงนำสารเคลือบผิวชนิดต่างๆ ได้แก่ Sta-Fresh 7055 Sta-Fresh 360 อัตราส่วนสารเคลือบผิวต่อน้ำ 1:6 1:7 1:8 และไลโดซาน 0.5 1.0 และ 1.5% มาเคลือบผิวทดแทนสีข้อม พบว่าไม่มีสารเคลือบผิวชนิดที่สารสามารถนำมาใช้ทดแทนสีข้อมได้ ผลละมุดที่เคลือบผิวเกิดการซ้ำใกล้เคียงกับผลที่ข้อมสีแต่ผลละมุดที่ข้อมสีเป็นที่พอใจของผู้ประเมินมากกว่าผลละมุดที่เคลือบผิวด้วยสารอื่น ๆ และผลที่ไม่เคลือบผิว