

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการทำ Heat treatment โดยการจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 55 และ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 3 และ 5 นาที กับผลแดงเมลอน จากการทดลองพบว่า การทำ Heat treatment ทุกระดับอุณหภูมิและระยะเวลา สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของแดงเมลอนได้ดีกว่าแดงเมลอนชุดควบคุม (ไม่ทำ Heat treatment) โดยการใช้ น้ำร้อนอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 5 นาที สามารถชะลอการหายใจและการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ (ส่วนวนเปลือก) ได้ดีที่สุด นอกจากนี้ การจุ่มน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส ของผลพบว่า การจุ่มน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 3 นาที จะชะลอการเปลี่ยนแปลงสีอย่างไรก็ตามการทำ Heat treatment ทำให้แดงเมลอนมีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 18 วัน ส่วนแดงเมลอนชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 12 วัน