

จำนวนผลต่อช่อและระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์คอนออกฤดู

สนอง จรินทร์*

บทคัดย่อ

จากการศึกษาจำนวนผลต่อช่อและระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์คอนออกฤดู พบว่า การตัดช่อผลให้เหลือ 30, 40, และ 50 ผลต่อช่อไม่มีผลต่อขนาดของผล น้ำหนักผล ความหนาของเนื้อ เปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลลำไย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่มีผลต่ออัตราการร่วงและปริมาณของผลผลิตโดยมีความกว้างของผลเฉลี่ย 25-28 มิลลิเมตร ความสูงของผลเฉลี่ย 23-26 มิลลิเมตร และมีความหนาของผลเฉลี่ย 24-27 มิลลิเมตร น้ำหนักผลเฉลี่ย 10-12 กรัม ความหนาเนื้อ 4-5 มิลลิเมตรและเปอร์เซ็นต์ความชื้นเฉลี่ย 73-77 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์ผลร่วงอยู่ระหว่าง 38-60 เปอร์เซ็นต์ ส่วนการเก็บเกี่ยวผลลำไยเมื่ออายุ 22 และ 23 สัปดาห์ หลังการออกดอก ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติของคุณภาพในด้านต่างๆเช่น ขนาดของผล น้ำหนักผล ความหนาเนื้อ การยอมรับคุณภาพโดยรวม ลักษณะเนื้อสัมผัสเฉลี่ย 7-12 นิวตัน ค่า L*เฉลี่ย 48-49 ค่า a* เฉลี่ยที่ 6-11 และค่า b* เฉลี่ย 12-21 มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้เฉลี่ย 10-23 % brix มีปริมาณน้ำตาลของลำไยเฉลี่ย 4-6 มิลลิกรัมต่อกรัมน้ำหนักสด และ มีเปอร์เซ็นต์เถ้าที่ละลายน้ำได้เถ้าที่ไม่ละลายในกรด และความเป็นต่างของเถ้า 4, 8-13 และ 87-95 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ แต่เมื่อนำไปเก็บรักษานาน 7 วันที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสมีลักษณะบางอย่างที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติได้แก่ อัตราการหายใจโดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องมีอัตราการหายใจมากกว่าเก็บลำไยที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสและเมื่อเริ่มการทดลองคือ 3.48-13.6, 7.00-8.30, 2.46-3.37 มิลลิลิตร CO₂/กิโลกรัมต่อชั่วโมงตามลำดับ

* วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 116 หน้า.

Number of Fruit per Cluster and Harvesting Time Affecting Quality During Storage of The off Season

Longan cv. Daw

Sanong Jarinthorn*

Abstract

Longan were harvested and tested at 22 and 23 weeks after blooming. The result indicated that thinning longan to remain at 30, 40 and 50 fruits/cluster didn't have effect to size, weight, thickness of flesh and percentage of moisture but it had effect to fruit dropping and yield. The average width, height, and thickness of fruit of 25-28 mm, 23-26 mm, 24-27 mm. respectively. The average weight, thickness of flesh, percentage of moisture and percentage of fruit dropping were 10-12 g, 4-5 mm, 73-77%, and 38-60% respectively. Harvesting longan at 22 and 23 weeks after blooming had non-significant in other quality such as size, weight, thickness of fruit and point of accepting. All of the results showed that the average texture, L*, a*, and b* had 7-12 N, 48-49, 6-11 and 12-21, respectively. Moreover the average total soluble solids and reducing sugars were 10-23 % brix and 4-6 mg/g fresh weight/dry weight . The average percentage of soluble ash, acid insoluble ash and alkalinity of ash were 4, 8-13 and 87-95% respectively. When storing at room temperature and also at 5°C for 7 days, some quality had significant such as respiration rate. The respiration rate at room temperature, 5°C and the first day of experiment were 3.48-13.6, 7.00-8.30 and 2.46-3.37 ml.CO₂/kg./hr. respectively.

* Master of Science (Postharvest Technology), Postharvest Technology Institute, Chiang Mai University. 116 pages.