

ผลของอายุเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของผลละมุด

วรรยา สุธรรมชัย*

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอายุเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของผลละมุดของเกษตรกรในอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี โดยศึกษาวิธีการเก็บเกี่ยวและการล้างผลละมุด พบว่า การเก็บเกี่ยวผลละมุดโดยเกษตรกรตามปกติทำให้มีปริมาณผลซ้ำถึง 54% ส่วนการล้างผลละมุดโดยใช้เครื่องทำให้มีปริมาณผลซ้ำเพิ่มขึ้นเป็น 65% การศึกษาแต่ละขั้นตอนตั้งแต่การล้างผลโดยใช้เครื่อง การข้อมสี การคัดขนาด การบรรจุ และการขนส่ง พบว่าแต่ละขั้นตอนทำให้ผลละมุดเกิดความเสียหายเพิ่มขึ้นขั้นตอนละประมาณ 5% ส่วนการศึกษาอายุเก็บเกี่ยวของผลละมุด 3 ระยะคือ ระยะผลสีเขียวปนสีน้ำตาล สีกระดังงา และสีน้ำตาล พบว่า ผลละมุดสีน้ำตาลที่ผ่านขั้นตอนการปฏิบัติต่างๆ มีปริมาณผลซ้ำ และเกิดการซ้ำทั้งภายนอกและภายในมากกว่าผลละมุดสีกระดังงา และสีเขียวปนน้ำตาล อย่างไรก็ตาม ในด้านคุณภาพการรับประทาน พบว่าผู้ชิมชอบผลสีน้ำตาล และสีกระดังงามากกว่าผลสีเขียวปนน้ำตาล เพราะมีรสชาติหวานกว่า และฝาดน้อยกว่า นอกจากนี้ยังทำการศึกษาผลของการข้อมสีที่มีต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลละมุดพันธุ์มะกอก และพันธุ์กระสวย ใน 3 อายุเก็บเกี่ยว พบว่า การข้อมสีไม่สามารถทำให้ผลละมุดทั้ง 2 พันธุ์มีคุณภาพดีกว่าละมุดที่ไม่ข้อมสี เพียงแต่ทำให้ผลมีสีสวยขึ้นเท่านั้น ผลละมุดที่ข้อมสียังคงมีความแน่นเนื้อ และมีการสูญเสียน้ำหนักไม่แตกต่างจากผลละมุดที่ไม่ข้อมสี อีกทั้งยังเกิดการซ้ำมากกว่าด้วย นอกจากนี้สีที่เกษตรกรใช้ข้อมเป็นสีสำหรับข้อมผ้าซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จึงนำสารเคลือบผิวชนิดต่างๆ ได้แก่ Sta-Fresh 7055, Sta-Fresh 360 อัตราส่วนสารเคลือบผิวต่อน้ำ 1:6, 1:7, 1:8 และโคโตซาน 0.5%, 1.0% และ 1.5% มาเคลือบผิวทดแทนสีข้อม พบว่าไม่มีสารเคลือบผิวชนิดใดที่สามารถนำมาใช้ทดแทนสีข้อมได้ ผลละมุดที่เคลือบผิวเกิดการซ้ำใกล้เคียงกับผลที่ข้อมสี แต่ผลละมุดที่ข้อมสีเป็นที่พอใจของผู้ประเมินมากกว่าผลละมุดที่เคลือบผิวด้วยสารอื่นๆ และผลที่ไม่เคลือบผิว

* วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 137 หน้า.

Effect of Harvesting Stage and Postharvest Handling on Quality of Sapodilla (*Achras sapota* Linn.)

Wanraya Suthumchai^{*}

Abstract

The effect of harvesting stage and postharvest handling by growers at Amphoe Dumnoen Saduak in Ratchaburi province on quality of sapodilla was studied. Sapodillas cv. Ma-Kok harvested by growers were 54% bruised. After washing mechanically, bruised fruit increased to 65%. More bruises occurred when sapodillas were washed, stained, graded, packed and transported to wholesale markets. Each step caused more bruises about 5%. The brown fruit passing through the above postharvest handling steps had more external and internal bruises than the brown-yellow and brown-green fruits. However, the brown fruit had higher acceptable scores, being sweeter and less astringent. The study on the effect of staining on quality of sapodilla cv. Ma-Kok and Kra-Suay in three harvesting stages revealed that the staining could not improve internal quality. The staining only made sapodillas look better. The stained sapodillas had similar firmness and weight loss but had more bruises than the non-stained ones. However, the bruises were concealed by the staining color. Fruit coated with Sta-Fresh 7055, Sta-Fresh 360 at 1:6, 1:7, 1:8 (wax to water ratio) and chitosan at 0.5%, 1.0% and 1.5% were tested. The coated fruit had similar bruises to the stained ones. The tasters, however, preferred the stained fruit than the natural of coated ones.

^{*} Master of Science (Agriculture), Department of Horticulture, Kasetsart University. 137 pages.