

อิทธิพลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการระส่ำระสายของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์

จิราภรณ์ กั๊วะขุนทด*

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการระส่ำระสายของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ ด้วยการใช้ลมร้อนอุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส นาน 18, 24 และ 30 ชั่วโมง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาและลดอาการระส่ำระสายของผลมะม่วงได้ การแช่ผลมะม่วงในน้ำร้อนอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส นาน 10, 20 และ 30 นาที การลดอุณหภูมิลงตามลำดับขั้นจากอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 1 และ 2 วัน และการแช่ในน้ำร้อนอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที ร่วมกับการลดอุณหภูมิลงตามลำดับขั้นจากอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 2 วัน ก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส สามารถยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น และช่วยลดการเกิดอาการระส่ำระสายได้

* วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 168 หน้า.

Influence of Temperature on Storage Life and Chilling Injury of Mango cv. Choke Anan

Jiraporn Kuakhuntod^{*}

Abstract

The study on the effect of temperature on storage life and chilling injury of mango cv. 'Choke Anan' by utilizing the hot air treatment at the temperature of 38^oC for 18, 24 and 30 hours, and storing the mango at 5^oC, indicated that all of the methods could neither extend the storage life nor reduce the chilling injury of the mangoes. Dipping mangoes in the 40^oC water for 10, 20 and 30 minutes before stored at 5^oC and step-wise storage, 10^oC for 1 and 2 days with/without dipped in 40^oC water for 10, 20 and 30 minutes before stored at 5^oC, not only extended the storage life but also reduced the chilling injury of the mangoes.

^{*} Master of Science (Postharvest Technology), Postharvest Technology Institute, Chiang Mai University. 168 pages.