

ชื่อเรื่อง	คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของสับประรดพันธุ์ตราดสีทองภายใต้สภาพควบคุมบรรยากาศ
ผู้แต่ง	ต้องรัก บรรเทาทุกข์ วิษณุ นิยมเหลา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ). 2546. หน้า 108-111
คำสำคัญ	สับประรด; สภาพควบคุมบรรยากาศ; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาดังกล่าวของสภาพควบคุมบรรยากาศต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของสับประรดพันธุ์ตราดสีทอง โดยนำสับประรดจากสวนของเกษตรกร จ. ตราด เลือกลงผลที่มีขนาดสม่ำเสมอ (600กรัมต่อผล) และไม่มีตำหนิมาทำการเก็บรักษาในสภาพที่มีก๊าซออกซิเจน 3 และ 5 เปอร์เซ็นต์ และคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้น 5 และ 10 เปอร์เซ็นต์ เก็บรักษาในสภาพอุณหภูมิ 8 °ซ .ทำการบันทึกผลทุก 5 วัน ได้แก่ อัตราการหายใจ การเปลี่ยนแปลงสี การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ การสุกและอายุการเก็บรักษา จากการทดลองพบว่าอายุการเก็บรักษาสับประรดในสภาพที่มีก๊าซออกซิเจนความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ และคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้น 5 และ 10 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงอัตราการหายใจ การเปลี่ยนแปลงสี การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ การสุกของสับประรดได้ดีที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับอายุการเก็บรักษาสับประรดในสภาพที่มีก๊าซออกซิเจนความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ และคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นระดับอื่นๆ สำหรับอายุการเก็บรักษาพบว่าสับประรดที่เก็บรักษาในสภาพที่มีก๊าซออกซิเจนความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ และคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้น 5 และ 10 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 20 วัน รองลงมาได้แก่การที่เก็บรักษาในสภาพที่มีก๊าซออกซิเจนความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ และคาร์บอนไดออกไซด์ระดับความเข้มข้นความเข้มข้น 5 และ 10 เปอร์เซ็นต์