

ชื่อเรื่อง	การยืดอายุการเก็บรักษาผลทุเรียนสดและเนื้อทุเรียนพร้อมรับประทาน
ผู้แต่ง	สุธีรา วัฒนกุล
ที่มา	วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2546. 139 หน้า
คำสำคัญ	ทุเรียน; การยืดอายุ; ผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค

### บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพและอายุการเก็บของทุเรียนทั้งผลและเนื้อทุเรียนพันธุ์หมอนทอง เริ่มจากการสำรวจทัศนคติของผู้บริโภคพบว่าคุณลักษณะของเนื้อทุเรียนที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อได้แก่ ลักษณะเนื้อ, สีเนื้อ, ความสด, ความสะอาด และความสะดวกในการรับประทาน ต่อจากนั้นได้ทำการจัดกลุ่มปัจจัยคุณภาพต่างๆ ทางด้านกายภาพได้แก่ ค่าสี ( $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$ ) ค่าความแน่นเนื้อ ทางด้านเคมีได้แก่ ปริมาณกรดที่ไทเตรตได้ (TA) และค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (TSS) โดยใช้วิธีการวิเคราะห์ปัจจัย (Factor Analysis) และศึกษาถึงปัจจัยคุณภาพที่มีอิทธิพลต่อการยอมรับของผู้บริโภคโดยการวิเคราะห์จำแนกกลุ่ม (Discriminant Analysis) พบว่าในการวิเคราะห์ปัจจัยเพื่อจัดกลุ่มตัวแปรสามารถจัดกลุ่มตัวแปรที่มีความสัมพันธ์กันได้ 2 กลุ่ม คือ ปัจจัยคุณภาพภายในของเนื้อทุเรียน (ความแน่นเนื้อ, TSS และ TA) และปัจจัยคุณภาพด้านความเข้มของสี ( $a^*$  และ  $b^*$ ) ส่วนการศึกษาปัจจัยคุณภาพที่มีอิทธิพลต่อการยอมรับของผู้บริโภคต่อเนื้อทุเรียน คือ ปัจจัยคุณภาพทางด้านกายภาพ อันได้แก่ ค่าความแน่นเนื้อ ค่าสี ( $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$ ) จากการศึกษาอิทธิพลของสารเคลือบผิวบางชนิด (Methylcellulose, Glucomannan, Chitosan และ Sta-Fresh # 7055) ต่อคุณภาพของผลทุเรียนในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $15^{\circ}\text{C}$  พบว่าทุเรียนที่เคลือบผลด้วย Methylcellulose มีคุณภาพดีที่สุดเมื่อเทียบกับสิ่งทดลองควบคุม เนื่องจากสามารถลดการสูญเสียน้ำหนักและมีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด เมื่อเก็บรักษาไว้ 20 วันพบว่าทุเรียนที่เคลือบผิวและไม่ได้เคลือบผิวมีค่า TA และ ค่า TSS ไม่แตกต่างกัน ( $p>0.05$ ) สำหรับการเก็บรักษาเนื้อทุเรียนในถาดโฟมซึ่งหุ้มด้วยฟิล์มที่เคลือบด้วยสารกันเสียที่มีชนิดและระดับความเข้มข้นที่แตกต่างกันที่อุณหภูมิ  $4^{\circ}\text{C}$  พบว่าสามารถเก็บรักษาได้นาน 36 วัน โดยคุณภาพของเนื้อทุเรียนยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยเนื้อทุเรียนบรรจุในถาดโฟมซึ่งหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ที่เคลือบด้วยสารกันเสียคือ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 300 ppm และ 450 ppm มีประสิทธิภาพในการชะลอการเสื่อมเสียของเนื้อทุเรียนได้ดีที่สุด และพบว่าค่าความแน่นเนื้อของเนื้อทุเรียนจะมีค่าที่ลดลง เมื่อเก็บรักษาไว้นานขึ้น ( $p\leq 0.05$ ) ในขณะที่มีการเปลี่ยนแปลงสีเนื้อทุเรียน ปริมาณ TA และค่า TSS มีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อย