

ชื่อเรื่อง การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มสายน้ำผึ้งในระบบตลาด  
ผู้แต่ง อัฐพล ปิงกุล  
ที่มา วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.  
2548. 125 หน้า  
คำสำคัญ ส้มสายน้ำผึ้ง; คุณภาพผล

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อทราบการจัดการผลส้มสายน้ำผึ้งของผู้ค้า และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ รวมถึง การหาแนวทางป้องกันการสูญเสียคุณภาพในระบบตลาด โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลการจัดการผลส้มในระบบตลาด โดยใช้แบบสอบถามสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการค้าผลส้มสายน้ำผึ้งในจังหวัดเชียงใหม่จำนวน 40 ราย ประกอบด้วยผู้ค้าปลีก 35 รายและผู้ค้าส่ง 5 ราย และนำผลส้มสายน้ำผึ้งไปทำการเก็บรักษาที่สภาพการวางจำหน่ายดังนี้ แผลลอยในตลาดสด แผลลอยข้างถนน สภาพจำลองซูเปอร์มาร์เก็ต ผู้ควบคุมอุณหภูมิที่ 25 องศาเซลเซียสและชุดควบคุม ณ อุณหภูมิห้อง ตลอดจนรวบรวมผลส้มสายน้ำผึ้งที่หมดสภาพการวางจำหน่ายจากร้านค้าแบบต่างๆ เพื่อนำมาวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพและเคมี รวมถึงการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของส้มสายน้ำผึ้งที่หมดสภาพการวางจำหน่ายด้วย

ผู้ค้าปลีกส้มสายน้ำผึ้งส่วนใหญ่รับซื้อผลผลิตที่พร้อมวางจำหน่ายจากพ่อค้าคนกลาง โดยพิจารณาผลผลิตที่มา จากสวนส้มขนาดใหญ่ และส่วนใหญ่สามารถจำหน่ายผลผลิตที่รับซื้อภายใน 3 วัน แต่ไม่เกิน 7 วัน โดยมีปริมาณการวางจำหน่าย 600 - 100 กิโลกรัม/วัน/ร้าน และพบว่าปริมาณการสูญเสียขณะที่ยังวางจำหน่ายอยู่ระหว่างร้อยละ 10-1 ซึ่งผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะทำการคัดแยกผลผลิตที่เกิดความเสียหายหรือหมดสภาพการวางจำหน่ายออกจากแผงจำหน่าย การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มสายน้ำผึ้งในระบบตลาด พบว่าค่าความสว่าง  $L^*$  (มีค่าลดลง และค่าความเข้ม  $C^*$ ) มีค่าเพิ่มขึ้น แต่ค่า hue ( $h^\circ$ ) ไม่มีความแตกต่างกัน ในขณะที่เมื่ออายุการวางจำหน่ายเพิ่มขึ้น ผลส้ม ที่วางจำหน่ายในสภาพแผลลอยข้างถนนมีการสูญเสียน้ำหนักและระยะการยุบตัวมีค่าเพิ่มขึ้นมากที่สุด รองลงมาคือ สภาพแผลลอยในตลาดสดชุดควบคุม ณ อุณหภูมิห้อง สภาพจำลองซูเปอร์มาร์เก็ต และผู้ควบคุมอุณหภูมิที่ 25 องศาเซลเซียส ตามลำดับ เนื่องจากแผลลอยข้างถนนเป็นสภาพการวางจำหน่ายที่มีอุณหภูมิสูงกว่าสภาพการวางจำหน่ายอื่นๆ ในขณะที่ปริมาณวิตามินซีและ TSS ไม่มีความแตกต่างกัน แต่กลับพบว่า TA มีปริมาณลดลงและอัตราส่วนของ TSS/TA มีค่าเพิ่มขึ้น ฉะนั้นในขณะที่วางจำหน่ายหรือเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย ผู้ประกอบการค้าควรหลีกเลี่ยงการวางผลส้มให้ สัมผัสกับแสงแดดโดยตรงหรือในที่ที่มีอุณหภูมิสูง

ผลการศึกษาค่าคุณภาพของส้มสายน้ำผึ้งที่หมดสภาพการวางจำหน่ายซึ่งไม่ได้เกิดจากการเน่าเสีย เมื่อเปรียบเทียบกับส้มที่คงสภาพการวางจำหน่ายอยู่พบว่า ค่า hue ( $h^\circ$ ) (และค่าความเข้ม  $C^*$ ) (ของสีผิวมีค่าสูงกว่าส้มที่คงสภาพการวางจำหน่าย แต่ความมันเงาหรือความสว่าง)  $L^*$  (ของผิว และความแน่นเนื้อมีค่าต่ำกว่า นอกจากนี้ ยังพบว่า ปริมาณวิตามินซี และ TA มีค่าต่ำกว่า แต่ TSS และอัตราส่วนของ TSS/TA มีค่าสูงกว่า และจากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

พบว่าสีผิวภายนอก และเนื้อสัมผัสของเส้นใยน้ำผึ้งที่หมดสภาพการวางจำหน่ายไม่สามารถยอมรับได้ในลักษณะ  
ผลิตผลสด แต่สีเนื้อและรสชาติพอยอมรับได้ จึงสามารถนำไปแปรรูปเป็นน้ำส้มคั้นได้