

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการสะท้านหนาวของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์
ผู้แต่ง	จิราภรณ์ กัวะขุนทด
ที่มา	วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2548. 168 หน้า
คำสำคัญ	มะม่วง; อาการสะท้านหนาว; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการสะท้านหนาวของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ ด้วยการใช้ลมร้อนอุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส นาน 18, 24 และ 30 ชั่วโมง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาและลดอาการสะท้านหนาวของผลมะม่วงได้ 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 และช่วยลดการเกิดอาการสะท้านหนาวได้