

ชื่อเรื่อง	การเก็บรักษาผลส้มสายน้ำผึ้งที่อุณหภูมิต่าง ๆ
ผู้เขียน	วิลาวัลย์ คำปวน
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	สารเคลือบผิว; ส้มสายน้ำผึ้ง; อุณหภูมิ; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การเก็บรักษาผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว 2 ชนิด (B หรือ C) หรือบรรจุในถุงพลาสติก 2 ชนิด (ชนิดขุ่น C:PE และชนิดใส D:PP) แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 15, 25, 30 และ 35 องศาเซลเซียส พบว่าผลส้มชุดควบคุมที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส แสดงอาการเหี่ยวเมื่อเก็บรักษานาน 5 วัน สำหรับผลที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิวชนิด B และ C ไม่แสดงอาการเหี่ยวแต่เริ่มพบกลิ่นผิดปกติเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 3 และ 5 วัน ตามลำดับ ส่วนผลที่บรรจุพลาสติกทั้งสองชนิดยังคงสภาพภายนอกสดเมื่อเก็บรักษานาน 10 วัน โดยที่รส และกลิ่นยังไม่เปลี่ยนแปลง แต่พบการเข้าทำลายของเชื้อจุลินทรีย์มากกว่าผลส้มที่ผ่านการเคลือบผิว การเก็บรักษาผลส้มทุก ๆ วิธีการทดลองไว้ที่อุณหภูมิต่ำลงจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลส้มให้นานขึ้นตามลำดับ ในสภาพอุณหภูมิต่ำจะมีผลต่อการลดการสูญเสียน้ำในชุดควบคุม ยืดระยะเวลาในการเกิดกลิ่นผิดปกติในผลที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว และลดการเกิดโรคในผลส้มที่บรรจุในถุงพลาสติกทั้งสองชนิด