

ชื่อเรื่อง	ผลของ Hot water treatment ต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้
ผู้เขียน	จริญญา พง โสธร ทรงศิลป์ พงษ์ชนะชัย และ วาริช ศรีละออง
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ฌ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	hot water treatment; มะม่วง; คุณภาพ

### บทคัดย่อ

มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ที่จุ่มน้ำร้อนอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 65 และ 75 นาที แล้วนำมาแช่ในน้ำอุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์  $90\pm 5\%$  เป็นระยะเวลา 9 วัน สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซี ค่า hue angle ของสีเปลือก อัตราส่วนของปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ (TSS/TA) และลดความรุนแรงของการเกิดโรคได้ดีกว่าชุดควบคุม (แช่น้ำอุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที) ในขณะที่ค่า hue angle ของสีเนื้อ และการสูญเสียน้ำหนักของมะม่วงไม่มีความแตกต่างกัน มะม่วงที่จุ่มน้ำร้อนนาน 65 นาที สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงค่า hue angle ของสีเปลือกและชะลอการสูญเสียปริมาณวิตามินซีได้ดีกว่ามะม่วงที่จุ่มน้ำร้อนนาน 75 นาที แต่ค่า TSS/TA ค่าความสว่าง และความรุนแรงของการเกิดโรคมะม่วงที่จุ่มน้ำร้อนนาน 65 นาทีสูงกว่ามะม่วงที่จุ่มลงในน้ำร้อนนาน 75 นาที