

ชื่อเรื่อง	ผลของการลดอุณหภูมิโดยวิธีผ่านอากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่
ผู้เขียน	กิตติศักดิ์ เรือนมา คณัย บุญยเกียรติ และ พิชญา บุญประสม
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	สตรอเบอรี่; ลดอุณหภูมิ

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการลดอุณหภูมิโดยวิธีผ่านอากาศเย็นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 และพันธุ์ 329 โดยการลดอุณหภูมิผลสตรอเบอรี่ให้เหลือ 0 องศาเซลเซียส แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส พบว่า เมื่อเก็บรักษานาน 2 วัน ผลสตรอเบอรี่ที่ผ่านการลดอุณหภูมิมี่ความแน่นเนื้อ และการลดอุณหภูมิไม่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณแอนโทไซยานินสำหรับผลสตรอเบอรี่พันธุ์ 329 มีความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซีมากกว่าผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ส่วนอายุการเก็บรักษา การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณแอนโทไซยานินของผลสตรอเบอรี่ทั้งสองพันธุ์มีค่าไม่แตกต่างกัน ผลของสตรอเบอรี่ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องมีการสูญเสียน้ำหนักมากที่สุด มีปริมาณแอนโทไซยานินสูงที่สุดแต่มีความแน่นเนื้อน้อยที่สุด ผลของสตรอเบอรี่ซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 14 วัน และมีปริมาณวิตามินซีมากที่สุด แต่อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาไม่มีผลกระทบต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้