ชื่อเรื่อง ผลของการอบไอน้ำและบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและการเก็บรักษาของมังคุด
ผู้เขียน ภาณุมาศ โคตรพงศ์ และเบญจมาส รัตนชินกร
ที่มา กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ มังคุด; การเก็บรักษา; สภาพบรรยากาศดัดแปลง; การอบไอน้ำ

บทคัดย่อ

ศึกษาผลของการอบไอน้ำและบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและการเก็บรักษาของมังคุด โดยนำมังคุดระยะที่ 2 (ระยะสายเลือด) มาอบไอน้ำตามขั้นตอนมาตรฐานในการกำจัดแมลงผลไม้ในมังคุดแล้วนำมังคุดมาเรียงบนถาดหลุมก่อนบรรจุในบรรจุภัณฑ์ 3 แบบ ได้แก่ ไม่ใส่ถุง PE (control), ถุง PE ที่ปรับความเข้มข้นของอากาศ ให้ได้ CO_2 10% และ O_2 5% จากนั้นเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C ความชื้นสัมพัทธ์ 90% พบว่า มังคุดที่อบไอน้ำบรรจุในถุง PE จะมีการเปลี่ยนแปลง CO_2 และ O_2 สูงกว่ามังคุดที่ไม่อบไอน้ำ การบรรจุมังคุดในถุง PE สามารถลดการสูญเสียน้ำหนักผลและชะลอการเปลี่ยนแปลงสีผิวได้ดีกว่า control นอกจากนี้มังคุดที่อบและไม่อบไอน้ำจะเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C นาน 3 สัปดาห์ และมีคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เมื่อนำออกมาเก็บรักษาต่อที่อุณหภูมิ 25 °C เป็นเวลา 1 สัปดาห์