

ชื่อเรื่อง	ผลของระดับอุณหภูมิ และระยะเวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วต่อการพัฒนาการสุกของกล้วยไข่
ผู้เขียน	แสงรวี เกื้อสกุล และสมชาย ก่อหาญ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	กล้วยไข่ อาการสะท้อนหนาว การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของระดับอุณหภูมิ และระยะเวลาในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วต่อการพัฒนาการสุกของกล้วยไข่ ผลปรากฏว่า อุณหภูมิภายในจะลดลงตามระดับอุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้เพิ่มขึ้น และไม่มีผลต่ออาการสะท้อนหนาว (chilling injury) การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิ -25°C ระยะเวลา 40 นาที มีผลให้อุณหภูมิภายในต่ำสุด คือ 4.1°C การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิ 0°C ระยะเวลา 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดสูงสุด คือ 33.10 เปอร์เซ็นต์ การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ระดับอุณหภูมิ -25°C ระยะเวลา 35 นาที มีปริมาณ TSS หลังการสุกมากที่สุด คือ 25.6 brix ระยะเวลาการเปลี่ยนแปลงจากผลกล้วยดิบถึงผลกล้วยสุกใช้เวลานานที่สุด 10.67 วัน และสั้นที่สุด 8 วัน ส่วนสีเปลือกและสีเนื้อมีการเปลี่ยนแปลงตามขั้นตอนการสุก และเมื่อกล้วยสุกคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค