ชื่อเรื่อง ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพในการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้สุกพร้อมบริโภค
ผู้เขียน คมจันทร์ สรงจันทร์ และ เบญจมาส รัตนชินกร
ที่มา กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า

คำสำคัญ อุณหภูมิเก็บรักษา; ผลไม้พร้อมบริโภค

บทคัดย่อ

การเก็บรักษาเนื้อมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองสุกที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อหาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการยืดอายุการเก็บรักษา ทำการทดลองโดยเตรียมเนื้อมะม่วงอย่างถูกสุขลักษณะ บรรจุในถาดพลาสติก PVC แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2, 5 และ 8 °ซ. สุ่มตรวจสอบคุณภาพทุก 2 วัน เป็นเวลา 10 วัน พบว่า เนื้อมะม่วงมีอายุการเก็บรักษาที่ 2, 5 และ 8 °ซ. นาน 6, 4 และ 2 วัน ตามลำดับ การเก็บรักษานานขึ้น ผิวเนื้อมะม่วงจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล และเนื้อมะม่วงมีอาการฉ่ำน้ำทำให้มีลักษณะปรากฏไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ส่วนการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ total soluble solids และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของเนื้อมะม่วงในทุกอุณหภูมิที่เก็บรักษา พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติตลอดช่วงอายุการเก็บรักษา และเนื้อมะม่วงทุกกรรมวิธีมีจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา อยู่ในระดับที่ไม่เกินมาตรฐาน และไม่พบเชื้อ *Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus* ในตัวอย่างเนื้อมะม่วงที่ทดลอง