

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของระดับอุณหภูมิต่ำและช่วงระยะเวลาในการทำ precooling ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาแก้วมังกร
ผู้เขียน	ชลิตา ชินพันธ์ และสมชาย กล้าหาญ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	แก้วมังกร; การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว; สารดูดซับเอทิลีน

### บทคัดย่อ

อิทธิพลของระดับอุณหภูมิต่ำและช่วงระยะเวลาในการทำ precooling ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาแก้วมังกร วางแผนการทดลองแบบ 4x4 factorial in CRD ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ อุณหภูมิ 4 ระดับ คือ 5, 0, -5, -20 °C และเวลาในการลดอุณหภูมิ 4 ระดับ คือ 10, 15, 20, 25 นาที จากการทดลองพบว่า แก้วมังกรมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ปริมาณ TSS และ TA ลดลงเล็กน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น แก้วมังกรที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 20°C เวลา 25 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 0.91% แก้วมังกรที่เก็บรักษาในทุกวิธีการมีสีเปลือกไม่เปลี่ยนแปลง แก้วมังกรที่เก็บรักษาโดยการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -5°C เวลาที่ 20 และ 25 นาที อุณหภูมิ -20°C เวลา 15 และ 25 นาที มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 28 วัน ส่วนแก้วมังกรที่เก็บรักษาโดยการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ -5°C เวลาที่ 10 นาที มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุด 20 วัน