

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของอุณหภูมิเก็บรักษาต่ออายุการเก็บรักษา และคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวของผลเงาะ (<i>Nephelium lappaceum</i> Linn.) พันธุ์ทองเมืองตราด
ผู้เขียน	ธนิตชยา พุทธิมี อภिरดี อุทัยรัตนกิจ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	คุณภาพ; เงาะพันธุ์ทองเมืองตราด; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลเงาะ (*Nephelium lappaceum* Linn.) พันธุ์ทองเมืองตราด โดยทำการเก็บรักษาผลเงาะไว้ที่อุณหภูมิ 10, 15 และ 25 องศาเซลเซียส โดยตรวจสอบการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อของเนื้อผล การเปลี่ยนแปลงปริมาณแคโรทีนอยด์ และการเปลี่ยนแปลงของสีผล ทุก 5 วัน พบว่า ผลเงาะที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส จะสามารถเก็บรักษาและคงคุณภาพได้ดีที่สุด ในขณะที่ผลเงาะที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มีการสูญเสียน้ำหนักมากที่สุด ทำให้สภาพภายนอกไม่เหมาะต่อการซื้อขาย มีอายุเก็บรักษา 5 วัน แต่สภาพภายในยังคงเหมาะต่อการบริโภค ส่วนเงาะที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ผลเงาะจะมีความแน่นเนื้อและรสชาติใกล้เคียงกับผลเงาะที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ผลเงาะที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส มีค่า L^* และปริมาณแคโรทีนอยด์ลดลง แต่มีค่า a^* เพิ่มขึ้น ทำให้เปลือกผลมีสีแดงเข้มกว่าผลเงาะที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส การเก็บรักษาผลเงาะที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส สามารถยืดอายุการเก็บรักษาและคงคุณภาพของผลเงาะได้ดีที่สุด นาน 15 วัน