

ชื่อเรื่อง	การศึกษารูปแบบการเจริญเติบโตของผลและอิทธิพลของอุณหภูมิต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาเงาะพันธุ์ทองเมืองตราด
ผู้แต่ง	ธนิตชยา พุทธิมี
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 105 หน้า. 2550.
คำสำคัญ	เงาะ; เก็บรักษา

### บทคัดย่อ

การศึกษาการเจริญเติบโตของผลและอิทธิพลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลเงาะพันธุ์ทองเมืองตราด พบว่า ผลเงาะมีการเจริญพัฒนาจนกระทั่งสุกแก่เต็มที่ ใช้เวลา 16 สัปดาห์หลังดอกบาน โดยมีลักษณะการเจริญเติบโตแบบซิกมอยด์ (Sigmoid growth type) ในช่วงแรกของการเจริญของผลเป็นการพัฒนาในส่วนของเปลือกและเมล็ด โดยส่วนของเนื้อเกิดขึ้นภายหลัง ความยาวของขนเงาะเริ่มคงที่เมื่อผลมีอายุ 11 สัปดาห์ สีเปลือกของผลเงาะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเขียวในช่วงสัปดาห์ที่ 15 ระยะที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวมากที่สุดคือ ผลเงาะที่มีอายุ 15 สัปดาห์ ในระยะนี้เปลือกเงาะมีสีเหลือง บริเวณโคนขนมีสีแดง ผลมีขนาดใหญ่และเนื้อเงาะมีคุณภาพดี เมื่อนำผลเงาะที่มีอายุ 15 สัปดาห์ มาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 13 และ 30 องศาเซลเซียส พบว่า การเก็บรักษาผลเงาะที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ และสามารถคงคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับนาน 15 วัน