

ชื่อเรื่อง	การศึกษาภาชนะบรรจุและการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิสำหรับทุเรียนพร้อมรับประทาน
ผู้แต่ง	สมพรรณ นันทะไชย เบญจมาศ รัตนชินกร และอุมาภรณ์ สุจริตพิสุข
ที่มา	เอกสารประกอบการประชุมวิชาการประจำปี 2543. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการ เกษตร. 2544.
คำสำคัญ	ทุเรียน; ภาชนะบรรจุ; พร้อมรับประทาน

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของภาชนะบรรจุที่เหมาะสมสำหรับทุเรียนพร้อมรับประทาน (ส่วนเนื้อทั้งพูพร้อมเมล็ด) พบว่าการบรรจุทุเรียนในภาชนะพลาสติก Polyvinyl chloride; PVC แล้วหุ้มฟิล์ม สามารถควบคุมการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total plate count; TPC) และ Staphylococcus ได้ดีกว่ากรรมวิธีอื่น ๆ คือ มี TPC เพียง  $2 \times 10^4$  CFU/g และ Staphylococcus  $0.5 \times 10^4$  CFU/g ในขณะที่การบรรจุทุเรียนในภาชนะพลาสติก PVC ปิดฝาแล้วหุ้มด้วยพลาสติก Polypropylene; PP สามารถควบคุมการเจริญของยีสต์ได้ดี มีการเจริญเพียง  $2.33 \times 10^4$  CFU/g ส่วนการบรรจุทุเรียนในภาชนะพลาสติก PVC หุ้มฟิล์มและฉีดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ 20 มิลลิลิตรต่อถาด มีการเจริญของ TPC และ Staphylococcus มากที่สุด แต่ไม่เกินมาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด และคุณภาพการชิมเป็นที่ยอมรับ

การศึกษากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิการเก็บรักษา พบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิเริ่มต้น 20 องศาเซลเซียส แล้วย้ายไปเก็บที่ 15 10 5 และ 2 องศาเซลเซียส ตามลำดับ ก่อนการวิเคราะห์ย้ายมาเก็บที่ 5 องศาเซลเซียส ก่อนย้ายไปที่ 15 20 และ 30 องศาเซลเซียส ทุก ๆ 1 ชั่วโมง สามารถควบคุมการเจริญของ TPC และยีสต์ได้ดีที่สุด ส่วนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิเริ่มต้นที่ 15 องศาเซลเซียส แล้วย้ายไปเก็บที่ 5 และ 2 องศาเซลเซียสตามลำดับ สามารถควบคุมการเจริญของ Staphylococcus ได้ดีที่สุด การประเมินคุณภาพการชิมเป็นที่ยอมรับ