

ชื่อเรื่อง	การเก็บรักษาส้มโอ
ผู้แต่ง	เบญจมาศ รัตนชินกร
ที่มา	เอกสารประกอบการประชุมวิชาการประจำปี 2544. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการ เกษตร. 2545.
คำสำคัญ	ส้มโอ; สภาพควบคุมบรรยากาศ

บทคัดย่อ

งานวิจัยเพื่อพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวส้มโอ ได้ทำการวิจัยศึกษาผลของการเก็บรักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศช่วงสั้นต่อคุณภาพของส้มโอ การเก็บรักษาส้มโอแต่งเปลือก และศึกษาผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาเนื้อส้มโอ มีผลการทดลองโดยสรุปคือ

การเก็บรักษาส้มโอในสภาพควบคุมบรรยากาศช่วงสั้น (Short term insectisidal CA) โดยเก็บรักษาส้มโอพันธุ์ทองดีและขาวผึ้งในสภาพควบคุมบรรยากาศที่มี O_2 ความเข้มข้น 1% หรือ CO_2 ความเข้มข้น 80% ระยะเวลาต่าง ๆ กันที่อุณหภูมิ 2 12 และ 25° ซ และที่อุณหภูมิห้อง (28-35°ซ) พบว่า ส้มโอทั้งสองพันธุ์สามารถเก็บรักษาใน 1% O_2 ที่อุณหภูมิ 2 12 และ 25°ซ ได้นาน 20 8 และ 2 วัน ตามลำดับ สำหรับ O_2 ต่ำ จะทำให้ส้มโอมีกลิ่นหมัก และง่ายต่อการเข้าทำลายของโรค ส่วน CO_2 สูงทำให้ผิวส้มโอเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล มีกลิ่นหมักและเน่าเสีย ส่วนการเก็บส้มโอทั้งสองพันธุ์ในสภาพบรรยากาศดังกล่าวที่อุณหภูมิห้อง 1 วัน พบว่า ส้มโอแสดงอาการผิดปกติ

การเก็บรักษาส้มโอแต่งเปลือก โดยนำส้มโอพันธุ์ทองดีและขาวน้ำผึ้งที่มีตำหนิจากโรคและแมลงที่ผิวเพียงผิวเผิน มาทำความสะอาด แช่ไฮโปครอไรต์ความเข้มข้น 0.02% และผึ่งให้แห้ง ก่อนแต่งเปลือกห่อแต่ละผลด้วยฟิล์มยืด PVC และเก็บรักษาที่ 5 และ 10° ซ หรือที่อุณหภูมิห้อง (25° ซ) พบว่า ส้มโอพันธุ์ทองดีสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 10 และ 25°ซ ได้นาน 5 3 และ 1 สัปดาห์ ตามลำดับ ส่วนพันธุ์ขาวน้ำผึ้งสามารถเก็บรักษาได้นาน 5 5 และ 1 สัปดาห์ ตามลำดับ โดยส้มโอมีคุณภาพปรากฏเป็นที่ยอมรับ ไม่มีโรคและมีคุณภาพการรับประทานที่ดี

การศึกษาค้นคว้าและอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาเนื้อส้มโอพันธุ์ทองดีและขาวน้ำผึ้ง ทำการทดลองเตรียมเนื้อส้มโอด้วยเทคนิคปลอดเชื้อ บรรจุเนื้อส้มโอในถาด PVC และหุ้มด้วยฟิล์มยืด PVC บรรจุถาด PVC+ฝา PVC หรือ บรรจุแบบวิธีที่ 2 แล้วหุ้มด้วยฟิล์มยืด PVC แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 5 และ 10° ซ ระยะเวลาต่าง ๆ กันพบว่า อายุการเก็บรักษาเนื้อส้มโอในบรรจุภัณฑ์แบบต่าง ๆ ไม่แตกต่างกัน แต่ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาคืออุณหภูมิ ซึ่งพบว่าสามารถเก็บรักษาเนื้อส้มโอพันธุ์ทองดีที่ 2° ซ ได้นาน 17 วัน และที่ 5-10°ซ นาน 14 วัน ส่วนเนื้อส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งสามารถเก็บรักษาที่ 2 และ 5-10° ซ ได้นาน 20 และ 11 วันตามลำดับ โดยที่ส้มโอมีคุณภาพการรับประทานที่ดี และมีปริมาณจุลินทรีย์ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค