

ชื่อเรื่อง	การเก็บรักษาสับประรดพันธุ์ตราดสีทอง
ผู้แต่ง	เบญจมาศ รัตนชินกร สมนทรรัตน์ นันทะไชย และทวิศักดิ์ แสงอุดม
ที่มา	เอกสารประกอบการประชุมวิชาการประจำปี 2544. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการ เกษตร. 2545.
คำสำคัญ	สับประรด; สารเคลือบผิว; การห่อผล

บทคัดย่อ

การศึกษผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพการเก็บรักษาสับประรดวัยแก่เขียว พบว่า สารเคลือบผิว Semper fresh[®] อัตราส่วนสารเคลือบผิวต่อน้ำ 1:20 และ 1:50 และ Sta fresh[®] อัตราส่วน 1:4 และ 1:9 ไม่สามารถช่วยควบคุมอาการผิปกดในสับประรดที่แต่งจุกและไม่แต่งจุกที่เก็บรักษาที่ 8 10 12 และ 15 °ซ นาน 10 วัน แล้วย้ายมาเก็บรักษาต่อที่ 12 °ซ อีก 2 วัน สับประรดที่เก็บรักษาที่ 15°ซ ตลอด เวลานาน 12 วัน หรือเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 10 12 15 และ 20° ซ นาน 8 วัน กล่าวคือสับประรดที่เคลือบผิว และไม่เคลือบผิวเมื่อนำออกจากห้องเย็นแล้วผ่าตรวจสอบคุณภาพทันที พบว่าสับประรดกว่า 80% แสดง อาการผิปกด เช่นเดียวกับสับประรดที่ไม่เคลือบผิว อาการผิปกดที่พบ ก็เนื้อสับประรดบริเวณรอบแกน ที่ลักษณะน้ำน้ำตาลตลอดแนวตามความยาวผล การตรวจสอบคุณภาพเมื่อเก็บต่อที่อุณหภูมิห้องอีก 3 วัน พบว่า เนื้อส่วนที่ผิปกดเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล หรือที่เรียกกันว่าไส้ดำ ส่วนสับประรดที่เก็บรักษาที่ 15°ซ 12 วัน หรือ 20°ซ 8 วัน มีอาการไส้ดำเมื่อตรวจสอบคุณภาพทันทีที่นำออกจากห้องเย็น

การทดลองใช้ Polyolefin film ความหนา 16 และ 19 ไมครอน ห่อผลแล้วเก็บที่ 10° ซ เป็นเวลา 10 และ 15 วัน พบว่าสับประรดวัยแก่เขียวที่ห่อผลด้วยฟิล์มพลาสติก แสดงอาการรอบแกนน้ำน้ำตาลรุนแรงกว่า control (สับประรดที่ไม่ห่อผล) อย่างไรก็ตามลักษณะผิปกดดังกล่าวจะเปลี่ยนเป็นไส้ดำเมื่อเก็บรักษาต่อที่ อุณหภูมิห้อง อาการผิปกดจะรุนแรงขึ้นเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำนานขึ้น

จากการทดสอบการเก็บรักษาในสภาพควบคุมบรรยากาศ ที่มี O₂ ความเข้มข้น 2-3% ที่อุณหภูมิ 10° ซ นาน 10 และ 15 วัน พบว่า สภาพควบคุมบรรยากาศไม่ช่วยควบคุมหรือลดอาการผิปกดในสับประรดเมื่อ เปรียบเทียบกับสับประรด control ที่เก็บในสภาพบรรยากาศปกติ และเมื่อย้ายสับประรดจากอุณหภูมิต่ำมาเก็บ ที่อุณหภูมิห้อง พบว่า สับประรดทุกกรรมวิธีมีอาการไส้ดำรุนแรงแม้จะเก็บรักษาไว้เพียง 1 วัน และสีของเนื้อ ส่วนที่ผิปกดจะพัฒนาเข้มขึ้นเมื่อเก็บที่อุณหภูมิสูงนานขึ้น

การศึกษผลของ heat treatment ในการช่วยรักษาคุณภาพสับประรดพบว่า การเก็บสับประรดวัยแก่ เขียวที่อุณหภูมิ 37° ซ นาน 12 24 หรือ 36 ชม. ก่อนหรือภายหลังการเก็บรักษาที่ 10° ซ เป็นเวลา 10 และ 15 วัน นั้น พบว่า กรรมวิธีต่าง ๆ ดังกล่าว ไม่สามารถช่วยควบคุมอาการหรือลดอาการไส้ดำในสับประรด