

ชื่อเรื่อง	ผลของระยะการสุกและอุณหภูมิต่อคุณภาพการเก็บรักษาของเนื้อมะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	คมจันทร์ สรวงจันทร์ และ เบญจมาศ รัตนชินกร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ), 2550. หน้า 107-110.
คำสำคัญ	อุณหภูมิเก็บรักษา; ระยะการสุก; ผลไม้พร้อมบริโภค

บทคัดย่อ

จากการทดลองเพื่อศึกษาระยะการสุกและอุณหภูมิในการเก็บรักษา ต่ออายุการเก็บรักษาเนื้อมะม่วงน้ำดอกไม้พร้อมบริโภค โดยนำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองดิบมาคัดแยกโดยการลอยน้ำเกลือความเข้มข้น 3% แล้วนำมาบ่มที่อุณหภูมิห้อง (25 °ซ) จนได้ระยะห้ามและสุก หลังจากนั้นนำผลมะม่วงมาล้างทำความสะอาดด้วย Clorox 0.01% นาน 5 นาที แล้วปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นครึ่งผล บรรจุในถาดพลาสติกมีฝาปิด เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 5 และ 10 °ซ สุ่มมาตรวจสอบคุณภาพทุก 2 วัน เป็นเวลา 10 วัน ผลการทดลองพบว่า เนื้อมะม่วงตัดแต่งที่เตรียมจากมะม่วงห้าม จะเก็บรักษาที่ 2 5 และ 10 °ซ ได้นานประมาณ 10 8 และ 4 วัน ตามลำดับ ส่วนเนื้อมะม่วงสุกเก็บรักษาที่ 2 5 และ 10 °ซ ได้นานประมาณ 10 6 และ 2 วัน ตามลำดับ เมื่อเก็บรักษานานกว่านี้เนื้อมะม่วงจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลมีคุณภาพไม่เป็นที่ยอมรับ