

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมระหว่างการบ่มมะม่วงน้ำดอกไม้ทะวายเบอร์ 4
ผู้แต่ง	เจริญ ขุนพรม และ อภิตา บุญศิริ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ), 2550. หน้า 119-122.
คำสำคัญ	การบ่ม สภาพแวดล้อม มะม่วง

บทคัดย่อ

จากการตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมภายในภาชนะระหว่างการบ่มมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 ด้วย C_2H_4 ความเข้มข้น 200 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 48 ชั่วโมง ณ อุณหภูมิห้อง ($30 \pm 1^\circ C$) 20 และ $25^\circ C$ พบว่าภายในภาชนะบรรจุผลมะม่วงในทุกทรีตเมนต์มีอุณหภูมิเพิ่มสูงกว่าอุณหภูมิห้องบ่ม $5^\circ C$ ความชื้นสัมพัทธ์ภายในภาชนะที่บ่มผลมะม่วงที่อุณหภูมิห้องวัดได้ 80 % ต่ำกว่าผลมะม่วงที่บ่มที่อุณหภูมิ 20 และ $25^\circ C$ ซึ่งวัดได้ 90% การทดลองไม่พบความแตกต่างของความเข้มข้นก๊าซเอทิลีนและก๊าซออกซิเจนของภายในภาชนะบ่มผลมะม่วงในทุกทรีตเมนต์ ขณะที่ความเข้มข้นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ของผลมะม่วงที่บ่มที่อุณหภูมิห้องมีค่าเพิ่มขึ้นสูงที่สุด (3.39%) รองลงมาคือ $25^\circ C$ (2.11%) และ $20^\circ C$ (1.95%) ตามลำดับ หลังจากตรวจสอบคุณภาพของผลหลังจากมะม่วงสุกพบว่า ผลมะม่วงบ่มที่อุณหภูมิห้องมีเปอร์เซ็นต์พื้นที่ของการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกจากสีเขียวไปเป็นสีเหลืองไม่แตกต่างจากที่อุณหภูมิ $25^\circ C$ แต่มากกว่าผลมะม่วงที่บ่มที่อุณหภูมิ $20^\circ C$ นอกจากนี้ผลมะม่วงที่บ่มที่อุณหภูมิห้องยังมีปริมาณ TSS/TA คะแนนความหวาน และความชอบของผู้ทดสอบชิมสูงที่สุด แต่มี TA และคะแนนความเปรี้ยวต่ำกว่าผลมะม่วงที่บ่มที่อุณหภูมิ 20 และ $25^\circ C$