

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงภายหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะเฟือง (<i>Averrhoa carambola</i> L.)
ผู้แต่ง	หทัยวรรณ ศิริสุขชัยถาวร สมโภชน์ น้อยจินดา และ กิตติ โพธิ์ปัทมะ
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	มะเฟือง; พลาสติก; LLDPE

บทคัดย่อ

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบคุณภาพของผลมะเฟืองพันธุ์เปรี้ยว และ พันธุ์หวานที่บรรจุในถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกชนิด LLDPE (หนา 11 μm) ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8°C (ความชื้นสัมพัทธ์ 97%) และ ที่ 13°C (ความชื้นสัมพัทธ์ 78%) พบว่า เเปอร์เซ็นต์การสูญเสีย น้ำหนักของมะเฟืองพันธุ์เปรี้ยวมีการสูญเสียมากกว่าพันธุ์หวาน โดยเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของมะเฟืองพันธุ์เปรี้ยวสูงถึง 5% ภายหลังจากการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13°C นาน 5 วัน ปริมาณของแข็งที่ละลาย ในผลมะเฟืองทั้งสองพันธุ์มีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงคล้ายคลึงกัน โดยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในทั้งสองอุณหภูมิที่ทำการเก็บรักษา ปริมาณกรดซิตริกมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยภายหลังการเก็บรักษานาน 3 วัน ซึ่งสอดคล้องกับระดับค่าความเป็นกรดเบส (pH) ในมะเฟืองทั้ง 2 สายพันธุ์ ส่วนปริมาณคลอโรฟิลล์ก่อนข้างคงที่ในผลมะเฟืองที่เก็บรักษาที่ 8°C นาน 7 วัน หลังจากนั้นจะเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ในขณะที่ผลมะเฟืองพันธุ์หวานที่เก็บที่อุณหภูมิ 13°C มีปริมาณคลอโรฟิลล์เปลี่ยนแปลงเล็กน้อยเมื่อเทียบกับพันธุ์เปรี้ยว ปริมาณคาโรทีนอยด์ในมะเฟืองพันธุ์หวานเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในทั้งสองอุณหภูมิของการเก็บรักษา