

ชื่อเรื่อง	ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของแตงโมพันธุ์กินรีตัดแต่งพร้อมบริโภคร
ผู้แต่ง	อดิศักดิ์ จูมวงษ์ สายฝน พิชัยพงศ์ และ จินตนา จูมวงษ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 188-190.
คำสำคัญ	แตงโม; คุณภาพ; การเก็บรักษา; บรรจุภัณฑ์; แอนโทไซยานิน; ไลโคปีน; วิตามินซี

### บทคัดย่อ

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของแตงโมพันธุ์กินรีตัดแต่งพร้อมบริโภคร โดยทำการศึกษาลักษณะการตัดแต่งขึ้น 3 แบบ คือ สามเหลี่ยม ครึ่งวงกลม และทรงกลม และบรรจุในถาดโฟมหุ้มด้วยพลาสติกใสชนิดโพลีไวนิลคลอไรด์ และลิเนียโลเดนซิติ์โพลีเอทรีน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 10 และ 25 องศาเซลเซียส พบว่าค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ ค่าพีเอช และปริมาณวิตามินซีลดลงตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาในทุกรูปแบบการตัดแต่ง ทุกบรรจุภัณฑ์ และทุกอุณหภูมิ ส่วนร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก กรดซิตริก กรดมาลิก ปริมาณของแคโรทีนอยด์ และปริมาณแอนโทไซยานินมีค่าเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ค่าความสว่าง (L\*) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และค่า b\* และไลโคปีนมีค่าลดลง รูปแบบการตัดแต่งแบบทรงกลมมีปริมาณของเชื้อมากที่สุด รองลงมาคือสามเหลี่ยม และครึ่งวงกลมตามลำดับ ค่าการยอมรับโดยรวมมากที่สุด คือ รูปแบบครึ่งวงกลมหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกใสลิเนียโลเดนซิติ์โพลีเอทรีน และอุณหภูมิที่ 10 องศาเซลเซียส สามารถเก็บได้นาน 16 วัน