

ชื่อเรื่อง	ผลของการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายแก้วมังกรตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	วาริช ศรีระออง ณิชชัย พงษ์ประเสริฐ และ จริญญา พงโศธร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 229-232.
คำสำคัญ	แก้วมังกร; การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น; แก้วมังกรตัดแต่งพร้อมบริโภค

### บทคัดย่อ

การศึกษาการลดอุณหภูมิแก้วมังกรด้วยน้ำเย็นต่อคุณภาพของแก้วมังกรตัดแต่งพร้อมบริโภค โดยการนำผลแก้วมังกรมาลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นที่ 4 °C และ 13 องศาเซลเซียส จนอุณหภูมิใจกลางผลลดลงถึง 15 องศาเซลเซียส ก่อนทำการตัดแต่งและบรรจุในถาดโฟมที่หุ้มด้วยพลาสติกฟิล์ม PVC ความหนา 13 ไมโครเมตร โดยมีผลแก้วมังกรที่ไม่ได้ทำการลดอุณหภูมิเป็นชุดควบคุม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 1 สัปดาห์ พบว่าการลดอุณหภูมิแก้วมังกรก่อนการตัดแต่งสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ และยืดอายุการวางจำหน่ายได้ดีกว่าแก้วมังกรที่ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ โดยการใช้ น้ำเย็นที่ 4 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ การผลิตอะซีตัลดีไฮด์ภายในภาชนะบรรจุ และการเกิดสีน้ำตาลของแก้วมังกรตัดแต่งพร้อมบริโภค อีกทั้งยังมีลักษณะปรากฏและกลิ่นที่ผู้บริโภคสามารถยอมรับได้ดีกว่าแก้ว มังกรตัดแต่งพร้อมบริโภคที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นที่ 8 °C และ 13 องศาเซลเซียส