

ชื่อเรื่อง	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุเก็บรักษามะม่วง
ผู้แต่ง	วิชา สอาดสุด พิเศษฐ์ น้อยมณี สุรีนาฏ กิจบุญชู และปิยวรรณ ขวัญมงคล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 265-268.
คำสำคัญ	มะม่วง; หลังการเก็บเกี่ยว; บรรจุภัณฑ์

บทคัดย่อ

การพัฒนากระบวนการเทคนิคหลังการเก็บเกี่ยวมะม่วงเพื่อการส่งออก ทำการศึกษาในมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง ที่ระยะเก็บเกี่ยว 110 วันหลังดอกบานเต็มมาที่ผ่านการรมด้วยสาร 1 – MCP ความเข้มข้น 1,000 ppm ที่ 20 °C นาน 14 ชั่วโมง แล้วบรรจุมะม่วงในบรรจุภัณฑ์ Active Model 2 และชุดควบคุม (ไม่ใช่บรรจุภัณฑ์) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C เป็นเวลา 35 วัน แล้วนำมาจุ่มในน้ำอุณหภูมิ 37 °C เป็นเวลา 20 นาที พบว่า มะม่วงในชุดควบคุมแสดงอาการสั้ท้านหนาวที่ระยะเวลาเก็บรักษา 20 วัน มีความแน่นเนื้อเท่ากับ 9,070 g/mm สำหรับมะม่วงที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด แสดงอาการสั้ท้านหนาวที่ระยะเวลาเก็บรักษา 35 วัน มีความแน่นเนื้อ เท่ากับ 10,720 11,086 และ 11,296 g/mm ตามลำดับ ภายหลังกการบ่มสุกความแน่นเนื้อลดลงเท่ากับ 2,502 4,871 2,220 และ 2,376 ตามลำดับ จากการวัดค่า SSC/TA ของมะม่วงสุก พบว่า มะม่วงที่เก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ชนิด Active M4 มีค่ามากที่สุด เท่ากับ 72.85 รองลงมาได้แก่ชุดควบคุม Active M2 และLLDPE ตามลำดับ มีค่าเท่ากับ 65.3 45.75 และ 15.19 ค่าการวัดสีของชุดควบคุมและบรรจุภัณฑ์ชนิด Active ไม่แตกต่างกัน ซึ่งแตกต่างจากมะม่วงที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิด LLDPE สีผิวของมะม่วงจะมีสีคล้ำและมีการหมักเกิดขึ้นด้วย ดังนั้น จะเห็นว่าการเก็บรักษามะม่วงเป็นระยะเวลา 35 วัน สามารถทำได้โดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิด Active เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C แล้วนำมาจุ่มในน้ำอุณหภูมิ 37 °C เป็นเวลา 20 นาที