

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิและภาชนะบรรจุแบบสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่ออายุการวางจำหน่ายสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	นิรมล สันติภาพวิวัฒนา และ เนตรา สมบูรณ์แก้ว
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 311-314.
คำสำคัญ	สับปะรด; ผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค; ภาชนะบรรจุแบบสภาพบรรยากาศตัดแปลง

บทคัดย่อ

ปัจจุบันผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคได้รับความนิยม เนื่องจากแนวโน้มของผู้บริโภคสนใจอาหารประเภทพร้อมบริโภคเพิ่มมากขึ้น ขณะเดียวกันประเทศไทยได้มีการส่งออกผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค อาทิ มะม่วง แคนตาลูป แตงโม แก้วมังกร และสับปะรด ทั้งนี้สับปะรดเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีความนิยม โดยเฉพาะสับปะรดจากประเทศไทยที่มีการส่งออกทั้งผลสดและตัดแต่งพร้อมบริโภค แต่ปัญหาอย่างหนึ่งของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคคือ มีอายุการวางจำหน่ายสั้น เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว อาทิ การเกิดสีน้ำตาล และเกิดกระบวนการหมัก อย่างไรก็ตามภาชนะบรรจุแบบสภาพบรรยากาศตัดแปลง เป็นวิธีการหนึ่งที่สามารถยืดอายุการวางจำหน่ายของผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคได้ งานวิจัยนี้ศึกษาผลของอุณหภูมิและฟิล์มชนิดต่างๆ ต่ออายุการวางจำหน่ายของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค โดยปัจจัยที่ 1 ศึกษาผลของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 และ 15 องศาเซลเซียส ส่วนปัจจัยที่ 2 ศึกษาผลของการหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ความหนา 8 และ 12 ไมครอน และการบรรจุด้วยถุง PP และ PE ผลการทดลองพบว่า สับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสให้ผลในการรักษาคุณภาพและยืดอายุการวางจำหน่ายดีกว่าเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส นอกจากนี้สับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคที่หุ้มด้วยฟิล์ม PVC ความหนา 8 ไมครอนให้ผลในการชะลอการเกิดอาการสีน้ำตาลได้ดีกว่าการหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ความหนา 12 ไมครอน และการบรรจุด้วยถุง PP และ PE ตามลำดับ นอกจากนี้การหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ความหนา 8 ไมครอนได้คะแนนการยอมรับโดยรวมสูงสุด อย่างไรก็ตามการหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ความหนา 8 ไมครอนและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสมีอายุการวางจำหน่ายนานที่สุดคือ 10 วัน