

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิและสารยับยั้งเชื้อรา (คาร์เบนดาซิม) ต่อการยืดอายุการเก็บรักษา กล้วยหอมทอง ที่บรรจุร่วมกับกระดาษพง่านกัมมันต์
ผู้แต่ง	สุพัตน์ คำไทย ปรียา พิสิก และ วราชนี จีรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 315-318.
คำสำคัญ	สารยับยั้งเชื้อรา; คาร์เบนดาซิม; พง่านกัมมันต์; กล้วยหอมทอง

### บทคัดย่อ

ผลของอุณหภูมิและสารยับยั้งเชื้อรา (คาร์เบนดาซิม) ต่อการยืดอายุการเก็บรักษา กล้วยหอมทองที่บรรจุร่วมกับกระดาษพง่านกัมมันต์ ที่ระดับความเข้มข้นของพง่านกัมมันต์ 25 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษาที่ระดับความชื้นสัมพัทธ์  $50 \pm 5\%$  เปอร์เซ็นต์ โดยสภาวะการเก็บรักษา กล้วยหอมทองสามารถจำแนกได้ 5 สภาวะ ดังนี้ (1) การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส โดยไม่มีกระดาษพง่านกัมมันต์ (2) การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ร่วมกับกระดาษพง่านกัมมันต์ (3) การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ร่วมกับกระดาษพง่านกัมมันต์ (4) กล้วยหอมทองที่ผ่านการชุบสารยับยั้งเชื้อรา (คาร์เบนดาซิม) 0.1 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ร่วมกับกระดาษพง่านกัมมันต์ และ (5) กล้วยหอมทองที่ผ่านการชุบสารยับยั้งเชื้อรา (คาร์เบนดาซิม) 0.1 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ร่วมกับกระดาษพง่านกัมมันต์ จากการทดลองพบว่า สภาวะการทดลองที่ให้ผลดีที่สุด คือ การเก็บรักษา กล้วยหอมทองที่ผ่านการชุบสารยับยั้งเชื้อรา (คาร์เบนดาซิม) 0.1 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ร่วมกับกระดาษพง่านกัมมันต์ สามารถเก็บรักษา กล้วยหอมทองได้นาน 28 วัน โดยมีค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด คือ 18.72 เปอร์เซ็นต์ ค่าความแน่นเนื้อมีค่ามากที่สุด คือ 72.15 นิวตันต่อตารางเซนติเมตร ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ เท่ากับ 20.5 งามบริกซ์ ค่าการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก มีค่า a value เป็น 10.23 และมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสเท่ากับ 5.8 คะแนน