

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาแบบสปีงซีอายุการเก็บรักษาผักผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคนในเชิงพาณิชย์
ผู้แต่ง	วรภัทร ลักนทินวงศ์ และอรรณวฤทธิ์ รื่นเรืองใจ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า. 323-326. 2552.
คำสำคัญ	อายุการเก็บรักษา; ตัวบ่งชี้; มะม่วง; ทูเรียน; ส้มโอ; ข้าวโพดฝักอ่อน หน่อไม้ฝรั่ง

### บทคัดย่อ

แบบสปีงซีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของข้าวโพดฝักอ่อน หน่อไม้ฝรั่ง ตัดแต่ง (fresh-cut) บรรจุในถาด PE หุ้มด้วยพลาสติก PVC ความหนา 20 mm มีค่า OTR ประมาณ 7,200 cc./m<sup>2</sup>/day at atm และเนื้อทูเรียนพันธุ์หมอนทอง มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ส้มโอพันธุ์ทองดี และพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง และสับปะรดพันธุ์ตราดสีทองตัดแต่งพร้อมบริโภค บรรจุในถาด PE หุ้มด้วยพลาสติก PVC ความหนา 20 mm. และบรรจุในถาด PE ผนึกด้วยฟิล์ม P-Plus<sup>TM</sup> ความหนา 60 mm มีค่า OTR ประมาณ 22,500 cc./m<sup>2</sup>/day at atm เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10± 1°C และ 28± 1°C พัฒนาบรรจุภัณฑ์ Indicator ที่มีส่วนผสมคงที่ของ Bromthymol blue ความเข้มข้น 0.01 g/l, methyl red ความเข้มข้น 0.003 g/l และส่วนผสมแปรผันของ NaHCO<sub>3</sub> ความเข้มข้น 1.5, 2.0, 3.0, 5.0, 7.0, 10.0 และ 20.0 mmol/l บรรจุอยู่ในถาดพลาสติก PP หนา 40 mm มีค่า OTR ประมาณ 5,636 cc./m<sup>2</sup>/day at atm แล้วนำมาบรรจุลงในภาชนะพลาสติกใสทรงกลม พบว่า แบบสปีงซีสามารถบ่งชี้การหมดอายุการบริโภคของผลิตภัณฑ์ข้างต้น ข้าวโพดฝักอ่อน และหน่อไม้ฝรั่งตอบสนองต่อ NaHCO<sub>3</sub> ความเข้มข้น 3 และ 2 mmol/l ตามลำดับ เนื้อทูเรียนพันธุ์หมอนทอง มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ ส้มโอพันธุ์ทองดี และพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง และสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง ตอบสนองต่อ NaHCO<sub>3</sub> เข้มข้น 5.0, 3.0, 2.0, 2.0, และ 3.0, mmol/l ตามลำดับ