

ชื่อเรื่อง	ดัชนีชี้วัดระดับการสุกสำหรับบรรจุภัณฑ์ทุเรียนตัดแต่งพร้อมรับประทาน
ผู้แต่ง	นภาพร ศรีนวกุล, ปิตรีตน์ กลิ่นธรรม, กาญจนา บุญเรือง, วาณี ชนเห็นชอบ และวราณี ฉินศิริกุล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 347-350. 2552.
คำสำคัญ	ดัชนีการตรวจวัดการสุก; ทุเรียน; บรรจุภัณฑ์

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อประเมินผลประสิทธิภาพการทำงานของดัชนีบ่งชี้ระดับการสุกของทุเรียนตัดแต่งพร้อมรับประทานในรูปแบบการติดสติ๊กเกอร์บนบรรจุภัณฑ์ถาด ที่สามารถตรวจวัดระดับการสุกโดยไม่ทำลายตัวอย่าง (non-destructive) ง่ายต่อการใช้งานเชื่อถือได้ และแปลผลโดยการสังเกตการณ์เปลี่ยนสีของสติ๊กเกอร์ด้วยตาเปล่า โดยอาศัยหลักการทำงานของปฏิกิริยาเคมีของก๊าซเอทิลีน หรือฮอร์โมนกระตุ้นการสุกที่หลั่งจากเนื้อทุเรียน และสารเปลี่ยนสีที่เคลือบบนสติ๊กเกอร์ และเกิดการเปลี่ยนสีที่สอดคล้องกับปริมาณของก๊าซเอทิลีน फिल्मที่มีการผ่านของก๊าซออกซิเจนสูงและสติ๊กเกอร์ชี้วัดการสุกจะถูกปิดผนึกด้านบนของถาด ผลทดสอบพบว่า สติ๊กเกอร์สามารถตรวจวัดปริมาณก๊าซเอทิลีนในบรรจุภัณฑ์ที่ระดับ 2-10 ppm และสัมพันธ์กับระดับการสุกและคุณภาพการรับประทานของเนื้อทุเรียน แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ ห้าม สุกห้าม และ สุกนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับการเปลี่ยนสีของสติ๊กเกอร์จากสีขาวเป็นสีฟ้า และสีน้ำเงินเข้ม ตามลำดับ สติ๊กเกอร์จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ส่งออกทุเรียน และผู้ค้าปลีกเพื่อเพิ่มมูลค่า และรับประกันคุณภาพของทุเรียน