

| | |
|------------|--|
| ชื่อเรื่อง | ชนิดของถุงพลาสติกต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนของเงาะในขณะเก็บรักษา |
| ผู้แต่ง | สมชาย กล้าหาญ และกฤษณา ทวีศักดิ์วิชิตชัย |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 597-600. 2552. |
| คำสำคัญ | เงาะ; การตัดแปลงบรรยากาศภายในภาชนะบรรจุ; การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว |

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของชนิดของถุงพลาสติก ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และออกซิเจนของเงาะในขณะเก็บรักษาภายหลังการทำ precooling วางแผนการทดลองแบบ completely randomized design ประกอบด้วย 4 กรรมวิธีๆ ละ 3 ซ้ำ คือ 1) บรรจุผลเงาะในถุงพลาสติก polypropylene (PP) 2) ถุงพลาสติก low density polyethylene (LDPE) 3) พลาสติก polyvinyl chloride (PVC) และ 4) ถุงพลาสติก polyethylene (PE) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 14 ± 2 องศาเซลเซียส พบว่า ถุงพลาสติก PE สามารถปรับปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และก๊าซออกซิเจนให้มีความเหมาะสมต่อการยืดอายุการเก็บรักษาเงาะได้ดีกว่าถุง PP, LDPE และ PVC ผลเงาะที่เก็บรักษาในถุง PE มีสีเปลือก สีเนื้อ ปริมาณกรด และปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และคะแนนทางประสาทสัมผัสใกล้เคียงกับผลเงาะก่อนการเก็บรักษา ตลอดจนมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด และมีอายุการเก็บรักษานานที่สุด 12.00 วัน ส่วนเงาะที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PP มีอายุการเก็บรักษาสั้นที่สุด 6.00 วัน และมีความแตกต่างกันทางสถิติ