

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงสีและสรีรวิทยาของผลลองกอง
ผู้แต่ง	อินทิรา ลิจันทรพัร วาริช ศรีละออง เฉลิมชัย วงษ์อารี และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 642-645. 2552.
คำสำคัญ	ลองกอง; อุณหภูมิการเก็บรักษา; การเกิดสีน้ำตาล

บทคัดย่อ

ลองกองเป็นผลไม้ที่มีถิ่นกำเนิดในแถบร้อนชื้น และถูกจำแนกเป็นผลไม้ประเภท non-climacteric ผลลองกองมีอายุการเก็บรักษาสั้นเนื่องจากเกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือก งานวิจัยนี้จึงเป็นการศึกษาการลดการเกิดสีน้ำตาลด้วยการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 และ 25 องศาเซลเซียส พบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล รวมทั้งรักษาระดับการเปลี่ยนแปลงสี (L value) ของผลลองกองได้ดีกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ผลลองกองที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษานาน 12 วัน เมื่อดูจากคะแนนการเกิดสีน้ำตาล ขณะที่การเก็บผลลองกองที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษา 6 วัน อัตราการหายใจ และอัตราการผลิตเอทิลีนทั้งสองอุณหภูมิ มีลักษณะไปในทางเดียวกัน และไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ผลจากการทดลองนี้ชี้ให้เห็นว่าการเก็บรักษาผลลองกองที่ 13 องศาเซลเซียส รักษาคุณภาพของผลลองกองได้มากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส