

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพภายนอกและสรีรวิทยาของผลลองกองระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ต่างๆ
ผู้แต่ง	อินทรา ลิจันทรพร นันทิพา เอี่ยมสกุล และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 654-657. 2552.
คำสำคัญ	ลองกอง; ความชื้นสัมพัทธ์; การเกิดสีน้ำตาล

### บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพภายนอกและสรีรวิทยาในผลลองกองระหว่างการเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส พบว่าคุณภาพของผลลองกองลดลงอย่างรวดเร็วเมื่อเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ 70 เปอร์เซ็นต์ เนื่องจากการเกิดสีน้ำตาลและการสูญเสียน้ำหนัก ผลลองกองมีอัตราการหายใจ และอัตราการผลิตเอทิลีนสูงกว่าการเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ 80-90 เปอร์เซ็นต์ ผลของความชื้นสัมพัทธ์ต่อปริมาณกรดแอสคอร์บิก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณกรดยังไม่ชัดเจน การเกิดสีน้ำตาลเป็นตัวจำกัดอายุการเก็บรักษาโดยผลลองกองที่เก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ 70 เปอร์เซ็นต์ ได้นานเพียง 4 วัน และ 12 วัน ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 80-90 เปอร์เซ็นต์ ผลลองกองเกิดโรคขึ้นเมื่อเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ 90 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งส่งผลให้การเกิดสีน้ำตาลสูงกว่าที่ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์