

ชื่อเรื่อง	การพัฒนากรรมวิธีการเก็บรักษาสำหรับมะม่วงสดตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นต่ำ
ผู้แต่ง	ขวัญจิตต์ อนุกุลวัฒนา
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 158 หน้า.
คำสำคัญ	มะม่วง; ผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค; การเก็บรักษา

### บทคัดย่อ

จากการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อมะม่วงสดตัดแต่ง พบว่าคุณลักษณะที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญในการตัดสินใจซื้อมะม่วงสดตัดแต่งคือ ความสะอาด ความปลอดภัย รสชาติ และสีของมะม่วงสดตัดแต่ง โดยปัญหาที่ผู้บริโภคพบ และทำให้ไม่ยอมรับผลิตภัณฑ์ เรียงลำดับความสำคัญจากมากไปน้อยได้ดังนี้ เมื่อมีสีน้ำตาล มีรสชาติแปลกปลอม มีกลิ่นแปลกปลอม เนื้อแฉะและ เนื้อแข็ง การศึกษาผลของชนิดและความเข้มข้นของสารเคมีต่อคุณภาพของมะม่วงสดตัดแต่ง ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ในการศึกษาผลของสารละลายกรดแต่ละชนิด พบว่าการแช่มะม่วงสดตัดแต่งในสารละลายกรดแอสคอร์บิก ร้อยละ 6 หรือสารละลายกรดซิตริก ร้อยละ 6 หรือสารละลายกรดฟอสฟอริก ร้อยละ 2 หรือสารละลายกรดฟอสฟอริก ร้อยละ 3 ร่วมกับสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ร้อยละ 2 สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงสดตัดแต่งพันธุ์เขียวสวย และพันธุ์ฟ้าล้านจาก 2 วัน เป็น 4 วัน และ 3 วัน ตามลำดับ จากการศึกษาผลของสารละลายกรดผสมระหว่างกรดแอสคอร์บิก และกรดซิตริก เปรียบเทียบกับสารละลายกรดฟอสฟอริก ร้อยละ 2 ร่วมกับสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ร้อยละ 2 พบว่ามะม่วงสดตัดแต่งที่แช่ในสารละลายแอสคอร์บิก ร้อยละ 2 ร่วมกับสารละลายกรดซิตริก ร้อยละ 2 ร่วมกับสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ร้อยละ 2 (ACiCa) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ได้รับการยอมรับมากกว่ามะม่วงสดตัดแต่งที่แช่ในสารละลายกรดฟอสฟอริก ร้อยละ 2 ร่วมกับสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ร้อยละ 2 และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงสดตัดแต่งพันธุ์เขียวสวย และพันธุ์ฟ้าล้านเป็น 5 วัน และ 4 วัน ตามลำดับ โดยลักษณะของมะม่วงสดตัดแต่งที่ทำให้ผู้ทดสอบไม่ยอมรับคือ การเกิดสีน้ำตาล ความแห้ง และการสูญเสียความแน่นเนื้อ ผลการศึกษาอัตราส่วนของก๊าซที่เหมาะสมสำหรับการบรรจุในสภาพบรรยากาศตัดแต่ง ร่วมกับการใช้สารละลายเคมีของมะม่วงสดตัดแต่งพบว่ามะม่วงสดตัดแต่งที่ไม่แช่ และแช่สารละลาย ACiCa ก่อนนำมาบรรจุในสภาพบรรยากาศตัดแต่งมีการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางด้านความสว่าง และความแน่นเนื้อเล็กน้อยตลอดอายุการเก็บรักษาสำหรับคุณภาพทางจุลินทรีย์ของมะม่วงสดตัดแต่งที่ไม่แช่ในสารละลายเคมีมีปริมาณจุลินทรีย์มากกว่ามะม่วงสดตัดแต่งที่แช่ในสารละลายเคมี โดยมะม่วงสดตัดแต่งที่บรรจุในบรรยากาศ  $O_2 5\% + CO_2 5\%$  และ

O<sub>2</sub>5%+CO<sub>2</sub>10% ได้คะแนนการยอมรับมากที่สุด และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงสดตัดแต่งทั้ง 2 พันธุ์ เป็น 6 วัน โดยลักษณะของมะม่วงสดตัดแต่งที่บรรจุในสภาพบรรยากาศดัดแปลงที่ทำให้ผู้ทดสอบ ไม่ยอมรับ คือ การเกิดกลิ่นแปลกปลอม และกลิ่นรสเสีย