

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิ ความชื้น เอทิลีนและสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อคุณภาพการเก็บรักษา ยอดผักหวานบ้านพันธุ์ทองผาภูมิ
ผู้แต่ง	อดิศักดิ์ ชื่นประเสริฐ
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.1 33 หน้า. 2549.
คำสำคัญ	ผักหวานบ้าน; สภาพบรรยากาศตัดแปลง; เอทิลีน; การหลุดร่วงของใบ

บทคัดย่อ

ผักหวานบ้าน (*Saurepus androgynus* (Linn) Merr. cv. Thongpapum) เป็นผักที่ใช้บริโภคยอดและใบอ่อนซึ่งเป็นแหล่งที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ปัญหาสำคัญที่พบหลังการเก็บเกี่ยวคือ การเหี่ยวเนื่องจากสูญเสียน้ำหนักอย่างรวดเร็ว โดยจะหมดสภาพการเก็บรักษาภายใน 1 วัน ที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งการเก็บรักษา ยอดผักหวานบ้านในสภาพที่มีความชื้นสัมพัทธ์สูงและอุณหภูมิต่ำช่วยชะลอสูญเสียน้ำหนักเป็นอันดับแรก โดยการเก็บยอดผักหวานบ้านในสภาพความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90±4 ร่วมกับอุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลา 3 วัน ส่วนการลดอุณหภูมิยอดผักหวานบ้าน ด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิ 5 และ 20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที ก่อนการเก็บรักษา ไม่มีผลช่วยในการยืดอายุการเก็บรักษาออกไปเมื่อเปรียบเทียบกับชุดที่ไม่ได้ลดอุณหภูมิก่อนการเก็บรักษา การเก็บในถุง PE ปิดสนิทช่วยคงสภาพความสดของผักหวานบ้านได้เป็นอย่างดีแต่พบปัญหาใบอ่อนหลุดร่วง อย่างมากระหว่างการเก็บรักษา ซึ่งเอทิลีนที่สะสมในภาชนะบรรจุมีผลต่อการหลุดร่วงของใบผักหวานบ้านใน ระหว่างเก็บรักษา เอทิลีนที่ผักหวานบ้านผลิตขึ้นเองในระดับต่ำหรือที่ได้รับจากภายนอกกระตุ้น การหลุดร่วงของใบอ่อนผักหวานบ้านระหว่างการเก็บรักษาโดยไม่มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงสีและคุณภาพอื่นๆ ของยอดผักหวานบ้าน การเก็บในสภาพบรรยากาศตัดแปลงในถุง PE ที่บรรจุ O₂ หรือ CO₂ เริ่มต้นร้อยละ 5 สามารถลดการหลุดร่วงของใบและยืดอายุการเก็บรักษาออกไปได้ อย่างไรก็ตามสภาพที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาผักหวานบ้าน คือ การเก็บยอดผักหวานบ้านในถุง PE ปิดสนิท ที่บรรจุสารดูดซับเอทิลีน ซึ่งสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ไม่น้อยกว่า 15 วัน