

ชื่อเรื่อง	คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลกล้วยไข่ภายหลังจากการแช่น้ำร้อน
ผู้แต่ง	มยุรี กระจายกลาง และมานพ เป็งปัญญา
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลา구나 จ. พิษณุโลก. 391 หน้า
คำสำคัญ	กล้วยไข่; น้ำร้อน; คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว

### บทคัดย่อ

กล้วยไข่ (*Musa accuminata*, AA Group) ถูกนำมาแช่ลงในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 45 หรือ 50°C นาน 5 หรือ 10 นาที ตามลำดับ เปรียบเทียบกับชุดควบคุม ซึ่งแช่ลงในน้ำกลั่นที่อุณหภูมิห้อง นาน 5 นาที เพื่อศึกษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวระหว่างการเก็บรักษากล้วยไข่ไว้ ณ อุณหภูมิห้อง (27±2°C; 60% ความชื้นสัมพัทธ์) จากการทดลองพบว่า การใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 45°C นาน 5 นาที ให้ประสิทธิภาพโดยรวมดีที่สุด โดยมีผลในการช่วยชะลอการเสื่อมสภาพของผลกล้วยไข่ตลอด 10 วันที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเมื่อเปรียบเทียบกับวิธีอื่น ๆ อย่างไรตามการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพภายในผลไม่พบความแตกต่างในทุกวิธีที่ทดสอบตลอดการเก็บรักษา