

<b>ชื่อเรื่อง</b>	ผลของการลดอุณหภูมิก่อนการเก็บรักษาและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพบางประการของยอดผักหวานบ้าน
<b>ผู้แต่ง</b>	พงศ์ศักดิ์ ชลชนสวัสดิ์, บพิตร ตั้งวงศ์กิจ, รัตนาตั้งวงศ์กิจ และชุตติ ม่วงประเสริฐ
<b>ที่มา</b>	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาгуน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
<b>คำสำคัญ</b>	ผักหวานบ้าน; การเก็บรักษา; คุณภาพ

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการลดอุณหภูมิและอุณหภูมิการเก็บรักษา ต่อคุณภาพบางประการของยอดผักหวานบ้าน การทดลองเปรียบเทียบวิธีการหลังการเก็บเกี่ยวของยอดผักหวานบ้าน 4 วิธี คือ การแช่น้ำเย็นที่อุณหภูมิ 2°C และไม่แช่น้ำเย็น หลังจากนั้นทำการบรรจุยอดผักหวานบ้านลงในถุงพลาสติกเจาะรูและเก็บในกล่องโฟม จากนั้นนำไปแยกเก็บในตู้ทำความเย็นควบคุมอุณหภูมิที่ 4°C และ 12°C เป็นเวลา 7 วัน หลังจากนั้นนำยอดผักหวานบ้านที่เก็บรักษาไว้มาทำการตรวจสอบคุณภาพ ได้แก่ ปริมาณเส้นใย ปริมาณวิตามินซี คลอโรฟิลล์ และน้ำหนักรีดมากที่สุด ส่วนการเก็บรักษาด้วยการไม่แช่น้ำเย็นแล้วเก็บที่อุณหภูมิ 12°C จะมีปริมาณเส้นใย ความยาวก้าน ความหวาน และความเป็นสีเขียวมากที่สุด จากการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติพบว่าปริมาณวิตามินซี น้ำหนักรีด ความยาวก้าน และความเป็นสีเขียว มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 99% ดังนั้นวิธีการหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมเพื่อการคงไว้ของคุณภาพที่สำคัญสำหรับยอดผักหวานบ้านจากผลการทดลอง ได้แก่ การนำยอดผักหวานบ้านที่เก็บจากแปลงปลูกแช่น้ำเย็นที่อุณหภูมิ 2°C ทันที และเก็บในตู้ทำความเย็นที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 7 วัน