

ชื่อเรื่อง	การป้องกันการเกิดอาการสะท้านหนาวของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองด้วยบรรจุภัณฑ์
ผู้แต่ง	วรรณวรงค์ พัฒนะโพธิ์ วิชา สอาดสุด พิเชษฐ์ น้อยมณี ปาริชาติ เทียนจุมพล รัฐพล พรประสิทธิ์ และ ศศิธร การะบุญ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 141-144 (2553)
คำสำคัญ	มะม่วง; อาการสะท้านหนาว; การป้องกัน

บทคัดย่อ

การทดสอบการป้องกันการเกิดอาการสะท้านหนาวของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองโดยใช้บรรจุภัณฑ์ กระทำโดยนำผลมะม่วงจุ่มด้วยโปคลอราซอัตราส่วน 1000 ppm นาน 5 นาที นำไปฝังในแข็ง บรรจุลงในกล่องกระดาษลูกฟูก แล้วห่อหุ้มด้วยถุงพลาสติกประเภท Linear Low Density Polyethylene (LLDPE) ปิดสนิท เจาะรู 20 รู ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C และ 13 °C พบว่า ผลมะม่วงที่เก็บรักษาโดยกระบวนการดังกล่าวที่อุณหภูมิ 8 °C สามารถลดการเกิดอาการสะท้านหนาวและรักษาคุณภาพของผลมะม่วงได้ดีที่สุดเมื่อเทียบกับผลมะม่วงในชุดควบคุมที่บรรจุในตะกร้าพลาสติก ในขณะที่ 5 °C เกิดอาการสะท้านหนาว และ 13 °C เกิดการสุกขึ้น ภายหลังจากเก็บรักษานาน 35 วัน โดยมีอัตราการเน่าเสียของผลมะม่วง (Decay incidence) เท่ากับ 5 % และอัตราการเกิดอาการสะท้านหนาว (Chilling injury incidence) เท่ากับ 0.05