

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพผลองกองเพื่อการส่งออกระหว่างเก็บรักษาโดยใช้อุณหภูมิต่ำร่วมกับบรรจุภัณฑ์
ผู้แต่ง	ศรินญา สังขสัจญา นุรชฎา กามะ ฉัฐนันท์ วรรณกุล และ มุทิตา มีนุ่น
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 145-148 (2553)
คำสำคัญ	ลองกอง; อุณหภูมิต่ำ; บรรจุภัณฑ์

### บทคัดย่อ

ลองกองเป็นผลไม้เมืองร้อนที่เน่าเสียได้ง่าย ต้องการการปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวที่มีประสิทธิภาพเพื่อใช้ในการยืดอายุผลิตผล การใช้อุณหภูมิต่ำร่วมกับบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม นิยมนำมาใช้เพื่อการยืดอายุผลิตผล ลองกองถูกบรรจุในกล่องกระดาษขนาด 20 กก. หรือบรรจุในถุงชนิด Nylon/LLDPE ร่วมกับกล่องกระดาษ ที่อุณหภูมิ 15°C. วิเคราะห์คุณภาพทุก 3 วัน จากการศึกษาพบว่าบรรจุภัณฑ์ที่แตกต่างกันมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพลองกองระหว่างการเก็บรักษา ( $p < 0.05$ ) อย่างไรก็ตามพบว่าทั้ง 2 สภาวะทดลองสามารถเก็บรักษาลองกองได้นาน 18 วัน โดยพิจารณาจากค่าความสว่างของสีผิวเปลือกที่เปลี่ยนไปต้องไม่เกินร้อยละ 30 ในวันสุดท้ายของการเก็บรักษาพบว่าลองกองที่บรรจุในถุงชนิด Nylon/LLDPE ร่วมกับกล่องกระดาษ มีค่าความสว่างของสีผิวเปลือกที่สูงกว่าลองกองที่บรรจุในกล่องกระดาษเพียงอย่างเดียว โดยมีค่า  $L^*$  เท่ากับ 44.27 อย่างไรก็ตามพบว่าการหลุดร่วงของผลต่อช่อสูงถึงร้อยละ 20 นอกจากนี้พบการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพทางเคมีตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ( $p < 0.05$ ) โดยที่ปริมาณความชื้น ปริมาณน้ำตาลซูโครสมีแนวโน้มลดลง ส่วนปริมาณกรดทั้งหมดมีแนวโน้มลดลงในช่วงแรกและเพิ่มสูงขึ้นอีกครั้งในช่วงสุดท้ายของการเก็บรักษา และสอดคล้องกับค่าความเป็นกรดค่า ขณะที่มีปริมาณเอทานอลเพิ่มขึ้นตลอดการเก็บรักษาจาก 0.0037 เป็น 0.0200 กรัมต่อกรัมตัวอย่าง ส่วนปริมาณฮีสต์และรา และจุลินทรีย์ทั้งหมดเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาเก็บรักษา