

ชื่อเรื่อง	ผลของระยะบริบูรณ์และอุณหภูมิต่ำในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	กานดา หวังชัย วัฒวัลย์ คำปวน อังคณา เชื้อเจ็ดตน และ จานงค์ อุทัยบุตร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 231-234 (2553)
คำสำคัญ	มะม่วงพันธุ์มหาชนก; ระยะบริบูรณ์; การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพของผลมะม่วงมหาชนกที่เก็บเกี่ยวระยะบริบูรณ์แตกต่างกัน ได้แก่ 98, 105, 112, 119, 126 และ 133 วันหลังดอกบาน และวางให้สุกที่อุณหภูมิห้อง พบว่าผลที่มีอายุ 112 วันหลังดอกบานเป็นระยะบริบูรณ์ที่เหมาะสม ผลมีสัดส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไตเตรทได้และ การเปลี่ยนสีเปลือกสูง ขณะที่มีเปอร์เซ็นต์ การเกิดโรคน้อยกว่าระยะอื่นๆ และเมื่อนำผลมะม่วงที่มีระยะบริบูรณ์ต่างๆกันมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 8 และ 13 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับอุณหภูมิห้องเพื่อศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพและทางเคมีหลังการเก็บเกี่ยว พบว่าผลที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง สามารถเก็บรักษาได้เพียง 1 สัปดาห์ ส่วนผลที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 8 และ 13 องศาเซลเซียสสามารถเก็บรักษาได้นานกว่าเป็นเวลา 4,5 และ 4 สัปดาห์ตามลำดับ โดยผลมีการสุกได้ตามปกติที่อุณหภูมิห้อง อย่างไรก็ตามเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 5 สัปดาห์ผลมะม่วงที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส แสดงอาการสะท้อนหนาวโดยมีอาการสุกที่ผิดปกติเปลือกและเนื้อผลมีสีเหลืองน้อยกว่าปกติ