

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิภายในผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง
ผู้แต่ง	พิเชษฐ์ น้อยมณี วรรณวรงค์ พัฒนะโพธิ์ และ วิชชา สอาดสุด
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 251-254 (2553)
คำสำคัญ	มะม่วง; อาการสะท้านหนาว; การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิภายใน

### บทคัดย่อ

ผลจากการทดสอบบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิภายในผลมะม่วง การเกิดอาการสะท้านหนาวและการเน่าเสียของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่เก็บรักษาในห้องควบคุมอุณหภูมิที่ 5 องศาเซลเซียส พบว่า การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิภายในของผลมะม่วงจาก 28 องศาเซลเซียส เป็น 5 องศาเซลเซียส ที่บรรจุในกล่องโฟมหนา 2 เซนติเมตรใช้เวลาประมาณ 53.3 ชั่วโมง ในขณะที่ บรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มด้วยขนวนกันความร้อนหนา 2 และ 1 เซนติเมตร ใช้ระยะเวลาประมาณ 40.0 และ 36.6 ชั่วโมง ตามลำดับ ส่วนผลมะม่วงในชุดควบคุมใช้เวลาเพียง 20 ชั่วโมง แต่พบว่า ผลมะม่วงในชุดควบคุมเกิดอาการสะท้านหนาวเมื่อเก็บรักษานาน 35 วัน มีค่าดัชนีการเกิดอาการสะท้านหนาว (Chilling Injury index) เท่ากับ 4.6 ในขณะที่ผลมะม่วงที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มด้วยขนวนกันความร้อนหนา 2 และ 1 เซนติเมตร จะแสดงอาการสะท้านหนาวเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 35 วัน มีค่า CI index เท่ากับ 3.4 และ 3.2 ตามลำดับ ในขณะที่ ผลมะม่วงในกล่องโฟมเกิดสีน้ำตาลจากการหมักและมีกลิ่นผิดปกติหลังเก็บรักษาไว้นาน 35 วัน มีค่าดัชนีการเน่าเสีย (decay index) เท่ากับ 5