

ชื่อเรื่อง	ผลของการห่อผล และอุณหภูมิขณะเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพผลของมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4
ผู้แต่ง	ศิวพร มินรินทร์ และ พิระศักดิ์ ฉายประสาท
ที่มา	การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553. ณ โรงแรมกรุงศรีวิเวอร จ.พระนครศรีอยุธยา. 258 หน้า.
คำสำคัญ	คลุมถุง; คุณภาพ; มะม่วง

บทคัดย่อ

การศึกษากการห่อผลและการเก็บรักษาที่มีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 โดยทำการทดลองแบบ randomized complete block design (RCB) 3 ซ้ำ จัดตั้งทดลองแบบ factorial ประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยที่ 1 ถุงห่อผลมะม่วงน้ำดอกไม้ คือถุงหนังสือพิมพ์ ถุงคาร์บอนแบบหนาและไม่ห่อผล (Control) ปัจจัยที่ 2 อุณหภูมิในการเก็บรักษา คือ อุณหภูมิห้อง (27 องศาเซลเซียส) และอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส และผลที่เก็บที่อุณหภูมิห้อง ปัจจัยที่ 3 ระยะเวลาการห่อผล โดยทำการห่อผลในวันที่ 60 (ครั้งที่ 1) และ 67 (ครั้งที่ 2) วัน หลังดอกบาน ทำการเก็บเกี่ยวผลมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 ในวันที่ 110 วันหลังดอกบานตรวจคุณภาพทุก 3 วัน ผลการศึกษาพบว่า การคลุมถุงคาร์บอนแบบหนา เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นวิธีที่เหมาะสม ผลมะม่วงที่ห่อด้วยถุงกระดาษคาร์บอนแบบหนามีการเปลี่ยนแปลงสีผิวเปลือกค่า a L และ b มีค่ามากที่สุด การใช้ถุงคาร์บอนแบบหนาห่อผลทำให้มะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 มีลักษณะผิวที่สวยงามกว่าการใช้ถุงหนังสือพิมพ์ห่อผลและไม่ห่อผล การห่อผลด้วยถุงคาร์บอนแบบหนา เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ ปริมาณกรดที่ไต่เตรทได้ และปริมาณวิตามินซีมีค่าสูงกว่ากรรมวิธีอื่นๆ แต่ไม่พบความแตกต่างของความแน่นเนื้อในทุกกรรมวิธี