

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของสัดส่วนก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ออกซิเจน และ ไนโตรเจนต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียน
ผู้แต่ง	ศุภฤกษ์ พันภัย และ สมชาย กล้าหาญ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 41 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ). หน้า 77-80. 2553.
คำสำคัญ	เงาะ; การดัดแปลงบรรยากาศภายในภาชนะบรรจุ; อายุการเก็บรักษา

### บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของสัดส่วนก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ออกซิเจน และ ไนโตรเจนต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียน โดยวางแผนการทดลองแบบ 4.4 factorial in completely randomized design ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน มี 4 ระดับ คือ 0, 5, 10, และ 15 เปอร์เซ็นต์ นำผลเงาะที่คัดแล้วบรรจุในถุง polyethylene (PE) และปรับ ปริมาตรของก๊าซในถุงให้ครบ 100 เปอร์เซ็นต์ ด้วยก๊าซไนโตรเจน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13.2 องศาเซลเซียส ผลปรากฏว่า เงาะที่เก็บรักษาที่ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ 10 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับออกซิเจน 10 เปอร์เซ็นต์ และ ไนโตรเจน 80 เปอร์เซ็นต์ มีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด คือ 2.59 เปอร์เซ็นต์ มีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและสีเนื้อเพียงเล็กน้อย ความแน่นเนื้อของเปลือก ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้และของแข็งที่ละลายน้ำได้ลดลงตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น และมีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 18 วัน โดยมีลักษณะภายนอกและคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค