**ชื่อเรื่อง** การยืดอายุการเก็บรักษาเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยบรรจุภัณฑ์ชนิด Clamshell

**ผู้แต่ง** ดุษฎี ทรัพย์บัว ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ วาริช ศรีละออง และ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ

**ที่มา** วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 41 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ). หน้า 565-568. 2553.

**คำสำคัญ** คุณภาพ; เงาะ; ภาชนะบรรจุ; อายุการเก็บรักษา

## บทคัดย่อ

เงาะเป็นผลไม้ที่มีการสูญเสียน้ำอย่างรวดเร็วภายหลังการเก็บเกี่ยว เนื่องจากบริเวณเปลือกและขนของเงาะมีปากใบจำนวนมากทำให้ขนเหี่ยวและแห้งอย่างรวดเร็ว ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยการใช้กล่องพลาสติกชนิด Clamshell ทำการบรรจุผลเงาะจำนวน 6 ผลลงในกล่อง clamshell ที่มีการเจาะรู (Ø 0.5 เซนติเมตร) บริเวณด้านบน+ด้านล่างของกล่อง จำนวน 0+4, 4+4 และ 9+4 รู เปรียบเทียบกับผลเงาะที่ไม่บรรจุกล่อง (ชุดควบคุม) จากนั้นทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ผลการทดลองพบว่าผลเงาะที่บรรจุในกล่องเจาะรูแบบ 0+4 และแบบ 4+4 มีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด รองลงมาคือกล่องเจาะรูแบบ 9+4 และเงาะที่ไม่บรรจุในกล่องตามลำดับ การบรรจุเงาะในกล่อง clamshell ที่เจาะรูทั้ง 3 แบบ ช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสีขนของเงาะจากส้ม-แดงเป็นสีน้ำตาลดำได้และมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 15 วัน ขณะที่ผลเงาะที่ไม่บรรจุกล่องมีอายุการเก็บรักษาเพียง 9 วัน อย่างไรก็ตาม พบว่าเงาะที่บรรจุในกล่อง clamshell ที่เจาะรูทั้ง 3 แบบ มีเปอร์เซ็นต์การเกิดโรค ปริมาณความชื้นในเปลือก (Relative water content) และคะแนนการยอมรับด้านลักษณะปรากฏไม่แตกต่างจากเงาะในชุดควบคุม