

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาใบตองสด
ผู้แต่ง	พิรพงษ์ แสงวานงค์กุล ไพลิน นงศ์คำ ชุศักดิ์ คุณุไทย เจริญ ขุนพรม ยุพิน อ่อนศิริ และ สมนึก ทองบ่อ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 95-98 (2554)
คำสำคัญ	ใบตอง; กกล้วย; เก็บรักษา

บทคัดย่อ

การใช้ประโยชน์จากใบตองในการห่อหุ้มอาหาร ตกแต่งสถานที่ เช่น ร้านอาหาร สปา และ โรงแรม เผยแพร่วัฒนธรรมไทย เช่น ประเพณีลอยกระทง และ ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนาของชาวฮินดูและพุทธ ในต่างประเทศนั้นมีความต้องการสูง ใบตองจึงนับเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ควรได้รับการสนับสนุนเพื่อการส่งออกเป็นอย่างยิ่ง อย่างไรก็ตามคุณภาพและความสดของใบตองนั้นขึ้นกับพันธุ์กล้วย อุณหภูมิในการขนส่งและเก็บรักษา และ การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวเป็นสำคัญ จากการทดลองเปรียบเทียบคุณภาพใบตองของกล้วยพันธุ์ตานีหม้อ ตานีหิน กกล้วยน้ำว้า และกล้วยหอมทองที่เก็บเกี่ยวจากแปลงเกษตรกรในพื้นที่ อ.สวรรคโลก จ.สุโขทัย และอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ 5, 10, 15 และ $25 \pm 1^{\circ}\text{C}$ พบว่า ใบตองทั้งหมดมีการหายใจแบบ climacteric โดยอัตราการหายใจเกิดขึ้นสูงภายหลังเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C ความชื้นสัมพัทธ์ 75% เป็นเวลา 3 – 5 วัน สัมพันธ์กับอัตราการผลิตเอทิลีนและการเหลืองของใบตอง ทั้งนี้ใบตองกล้วยพันธุ์ตานีหม้อมีอัตราการสูญเสียน้ำน้อยที่สุดและมีอายุการใช้งานในสภาพดังกล่าวนานที่สุด 6 วัน โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อเก็บรักษาใบตองตานีหม้ออยู่ระหว่าง $5-10^{\circ}\text{C}$ ซึ่งใบตองตานีหม้อเก็บรักษาที่ 10°C เป็นเวลา 1 สัปดาห์ สามารถวางจำหน่ายหรือใช้ตกแต่งสถานที่ในรูปใบตองสดที่ 25°C ได้เป็นเวลา 6 วัน แต่ถ้าเก็บเป็นเวลา 2 สัปดาห์ จะวางจำหน่ายและใช้งานได้น้อยกว่า 3 วัน ขณะที่การเก็บรักษาที่ 5°C เป็นเวลา 1-2 สัปดาห์ สามารถวางจำหน่ายได้ไม่เกิน 3 วัน