

ชื่อเรื่อง	ผลของการใช้น้ำร้อนต่ออาการระคายเคืองในกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้า
ผู้แต่ง	โกวิท กางนอก มาระตรี เปลียนศิริชัย พิระยศ แจ่มจันทร์ ยุทธจักร จันทศิลป์ ศรัณยู คำเมือง รักฤดี สารธิดา และ จ่านงค์ อุทัยบุตร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 217-219 (2554)
คำสำคัญ	อาการระคายเคือง; น้ำร้อน; กล้วย

บทคัดย่อ

อาการระคายเคือง เป็นปัญหาสำคัญของผลไม้เมืองร้อนเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ งานวิจัยนี้ศึกษาผลของการใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 42 และ 46 องศาเซลเซียส ต่อการลดอาการระคายเคืองในผลกล้วยหอม (*Musa acuminata*, AAA Group) และกล้วยน้ำว้า (*Musa paradisiaca*, ABB Group) ซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 9 องศาเซลเซียส พบว่า การจุ่มผล ในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 42 และ 46 องศาเซลเซียส นาน 15 และ 20 นาที ทำให้ผลกล้วยซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 9 องศาเซลเซียส เกิดอาการระคายเคืองช้ากว่าผลกล้วยที่ไม่ได้จุ่มน้ำร้อน สามารถเก็บรักษาผลกล้วยหอมและกล้วยน้ำว้าได้นาน 6 และ 8 วัน ตามลำดับ โดยไม่เกิดอาการระคายเคือง และผลกล้วยทั้ง 2 พันธุ์สามารถสุกได้ตามปกติเมื่อนำมาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส