

ชื่อเรื่อง	ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะขงชิด <i>Boueaburmanica Griff.</i>
ผู้แต่ง	ศิริธดา สิริวิชชาพร และ ศศิธร ตรงจิตภักดี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 291-294 (2554)
คำสำคัญ	มะขงชิด; ระยะการเจริญเติบโต; อุณหภูมิการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาผลกระทบของอายุการเก็บเกี่ยว และอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะขงชิด โดยนำผลมะขงชิดสดพันธุ์ทูลเกล้าซึ่งเก็บเกี่ยวเมื่อมีอายุ 65 และ 75 วันหลังดอกบานมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3 ระดับ (5, 10 และ 13°C) เป็นระยะเวลา 15 วัน จากผลการทดลอง พบว่า ค่าสีแดง (a*), ค่าสีเหลือง (b*), ความแน่นเนื้อ และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (%TA) ของผลมะขงชิดลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ระหว่างการเก็บรักษาเป็นเวลา 15 วัน ในขณะที่ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) และพีเอชมีค่าเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ในทุกอายุการเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิในการเก็บรักษา นอกจากนี้ ยังพบว่า การเก็บรักษาผลมะขงชิดที่อุณหภูมิ 10°C ช่วยลดการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อและคุณภาพอื่น ๆ ซึ่งได้แก่ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) และพีเอชของผลมะขงชิดได้ดีกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 13°C ตามลำดับ ($p \leq 0.05$) เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C เป็นเวลา 15 วัน ผลมะขงชิดที่เก็บเกี่ยวเมื่อมีอายุ 65 วันหลังดอกบานยังมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ โดยมีค่าความแน่นเนื้อมากกว่าผลมะขงชิดที่มีอายุ 75 วันหลังดอกบาน