

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง
ผู้แต่ง	ศศิเมษ ฟองสา สุภศักดิ์ ลิมปิติ และ นิธิชา รัตนานพนนท์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 295-298 (2554)
คำสำคัญ	ผลส้ม; การเก็บรักษา; คุณภาพ

#### บทคัดย่อ

ผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวทางการค้า ถูกนำไปเก็บรักษาที่สองช่วงอุณหภูมิ คือ ช่วงอุณหภูมิต่ำ ( $10 \pm 2$  และ  $16 \pm 2$  องศาเซลเซียส) และช่วงอุณหภูมิสูง ( $22 \pm 2$  และ  $28 \pm 2$  องศาเซลเซียส) และสุ่มตัวอย่างไปตรวจสอบคุณภาพทุก 3 วัน ผลการทดลองพบว่า การเก็บรักษาที่ช่วงอุณหภูมิต่ำ สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงต่างๆของผลส้ม ซึ่งได้แก่ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณแก๊สภายในผลส้ม และปริมาณเอทานอล ได้ดีกว่าที่ช่วงอุณหภูมิสูง โดยที่อุณหภูมิ  $10 \pm 2$  องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาผลส้มได้นานถึง 40 วัน โดยคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับได้ ซึ่งมีค่า การสูญเสียน้ำหนัก, ปริมาณแก๊สออกซิเจนและปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ภายในผล, ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้, ค่าพีเอช, ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้, และวิตามินซี เท่ากับ 9.05%, 2 %, 19%, 0.57%, 4.11, 12.97 % และ 22.41 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำส้ม ตามลำดับ