

ชื่อเรื่อง ผลของความบริสุทธิ์และวัสดุบรรจุภัณฑ์ต่ออายุการเก็บรักษาของผลหม่อน
ผู้แต่ง สมโภชน์ โกมลมณี และพฤกษ์ ชูสังข์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 623-626 (2554)
คำสำคัญ ผลหม่อน; วัสดุบรรจุภัณฑ์

บทคัดย่อ

เก็บเกี่ยวผลหม่อนที่โตเต็มที่จากแปลงปลูกของเกษตรกรในบ้านขุนแตะ จ. เชียงใหม่ มาทดลองที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยคัดเลือกผลที่มีสีที่สม่ำเสมอ (ระยะสี 1-5) ปราศจากโรคและแมลงหรือรอยตำหนิ แล้วบรรจุผลลงในถุง PVC, PP หรือ PE และนำเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95 เปอร์เซ็นต์ พบว่าผลในระยะ 4 สามารถเปลี่ยนเป็นสีดำภายใน 7 วัน ขณะที่ระยะ M2 และ M3 เปลี่ยนเป็นสีดำภายใน 14 วัน ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ของผลในระยะ M1 และ M2 สูงกว่าระยะ M3, M4 และ M5 ขณะที่ปริมาณแอนโทไซยานินมีปริมาณน้อยกว่า แต่หลังจากเก็บรักษานาน 10 วันปริมาณแอนโทไซยานินไม่แตกต่างกัน ผลที่บรรจุใน PVC เหี่ยวเร็วกว่าผลที่บรรจุในถุง PP และ PE