

ชื่อเรื่อง	ผลของ 1-MCP และ โซเดียมคลอไรด์ที่เป็นกรดต่อคุณภาพของผลมังคุดสดตัดแต่งใน ภาชนะบรรจุ
ผู้แต่ง	ไพรัตน์ โสภโณคร ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา สุภชัย ภิกษิษฐ์เพ็ญ และ เสาวลักษณ์ พงษ์ไพจิตร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 651-655 (2554)
คำสำคัญ	มังคุดสดตัดแต่ง; 1-เอ็มซีพี; โซเดียมคลอไรด์ที่เป็นกรด

### บทคัดย่อ

มังคุดสดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาลเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำออกสู่ตลาดได้ แต่คุณภาพ ของผลิตภัณฑ์อาจเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วหากไม่มีการปฏิบัติที่ถูกต้อง ดังนั้นการศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้สาร 1-MCP และสารโซเดียมคลอไรด์ที่เป็น กรด (ASC) ต่อคุณภาพของมังคุดสดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาลในภาชนะบรรจุ โดยใช้ผลมังคุดที่มี ระดับสีผิวที่ 2 มาเก็บรักษาภายในภาชนะพลาสติกที่มี 1-MCP อยู่ในปริมาณ 0, 20, 40 และ 80 พีพีเอ็ม ที่อุณหภูมิ  $28 \pm 2$  °ซ เป็นเวลา 12 ชั่วโมง หลังจากนั้นจึงนำมาตัดแต่ง ให้ได้เนื้อมังคุด บรรจุในถาดพลาสติกพีพี หุ้มด้วยฟิล์ม OPP/LLDPE เก็บรักษาที่ 5 °ซ เป็นเวลา 12 วัน พบว่ามังคุดสดตัดแต่งจากผลที่ไม่ได้ใช้ 1-MCP มีลักษณะอ่อนนุ่มอย่าง รวดเร็ว และสูญเสียน้ำหนักอย่างต่อเนื่อง ส่วนมังคุดสดตัดแต่งจากผลที่ผ่านการเก็บในสภาพ ที่มี 1-MCP สามารถชะลอการผลัดก้ำซอกที่สีผิว การหายใจ การอ่อนนุ่ม และการสูญเสีย น้ำหนัก ดังนั้นจึงคัดเลือกผลมังคุดที่ผ่านการเก็บในสภาพที่มี 1-MCP ที่เหมาะสม (40 พีพีเอ็ม) มาตัดแต่งแล้วจุ่มในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ที่เป็นกรดเข้มข้น 0 (น้ำกลั่น), 500 และ 1000 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 1 นาที เก็บรักษาในถาดพลาสติกพีพี หุ้มด้วยฟิล์ม OPP/LLDPE ที่ 5 °ซ เป็นเวลา 12 วัน พบว่า สารละลายโซเดียมคลอไรด์ที่เป็นกรดไม่สามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ เริ่มต้นได้ แต่มีผลต่อการยับยั้ง การเกิดสีน้ำตาลของมังคุดสดตัดแต่ง ( $p < 0.05$ )