

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิและกรดออกซาลิกต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของมะม่วงพันธุ์มหาชนกตัดแต่งพร้อมบริโกล
ผู้แต่ง	พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 671-674 (2554)
คำสำคัญ	กรดออกซาลิก; ผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโกล; มะม่วง

บทคัดย่อ

ปัจจุบันมะม่วงมหาชนกกำลังได้รับความนิยมทั้งจากตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศเป็นอย่างดี ในงานวิจัยนี้ได้นำมะม่วงมหาชนกมาตัดแต่งแปรรูปพร้อมบริโกลและเก็บรักษาที่อุณหภูมิระดับต่างๆ ได้แก่ 4, 7, 10 และ 25 องศาเซลเซียส พบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 7 องศาเซลเซียส สามารถยืดอายุการวางจำหน่ายได้เป็นเวลา 6 วัน ในขณะที่ 10 องศาเซลเซียส มะม่วงมีอายุการวางจำหน่าย 4 วัน และที่ 25 องศาเซลเซียส มีอายุการวางจำหน่าย 1 วัน จากการศึกษาผลของกรดออกซาลิก ความเข้มข้นร้อยละ 0.5, 1.0 และ 1.5 ต่อคุณภาพของมะม่วงมหาชนกตัดแต่งพร้อมบริโกล พบว่า การจุ่มมะม่วงตัดแต่งในกรดออกซาลิกความเข้มข้นร้อยละ 1 ทำให้มีอายุการวางจำหน่าย 8 วัน โดยลดการสูญเสียน้ำหนักรวมทั้งชะลอการเกิดสีน้ำตาลได้ดีกว่าชุดทดลองอื่น นอกจากนี้มะม่วงยังมีอัตราการหายใจต่ำกว่าชุดควบคุม แต่ความแน่นเนื้อ และปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ไม่มีความแตกต่างทางสถิติสำหรับมะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโกลที่ผ่านการจุ่มด้วยกรดออกซาลิกร้อยละ 1 มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด *E. coli* รา และยีสต์ น้อยกว่าชุดการทดลองอื่นๆ และไม่พบแบคทีเรียที่ไม่ใช้ออกซิเจนและพวกโคลิฟอร์ม