

ชื่อเรื่อง ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีและอายุการเก็บรักษาของผลตะลิงปลิง
ผู้แต่ง อติศักดิ์ จูมวงษ์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 311-314. 2554.
คำสำคัญ ตะลิงปลิง; การเก็บรักษา; คุณภาพ; คุณสมบัติทางกายภาพ; องค์ประกอบทางเคมี

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาตะลิงปลิง โดยนำผลตะลิงปลิงมาบรรจุในถาดโฟมที่หุ้มด้วยพลาสติกใส PVC เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 25 องศาเซลเซียส ทำการวัดค่าทางกายภาพและองค์ประกอบทางเคมี พบว่า ผลมีการสูญเสียน้ำหนัก(ร้อยละ)เพิ่มขึ้นในทุกอุณหภูมิการเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสผลมีการสูญเสียน้ำหนัก(ร้อยละ)น้อยที่สุด ความแน่นเนื้อและความสว่างของผล (L^*) มีค่าลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา ส่วนค่าสี a^* , b^* , chroma, h° มีค่าเพิ่มขึ้นทุกอุณหภูมิและระยะการเก็บรักษา ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ (TSS) ปริมาณแคโรทีนอยด์ คลอโรฟิลล์เอ คลอโรฟิลล์บี กรดซิตริก กรดมาลิก กรดทาร์ทริก และวิตามินซีมีค่าลดลงตามระยะการเก็บรักษา ส่วนค่า pH มีค่าเพิ่มขึ้น การเก็บรักษาผลตะลิงปลิงที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสสามารถเก็บได้นาน 8 วัน