

ชื่อเรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยถุงพอลิเอทิลีน
ผู้แต่ง คุณหญิง ทรัพย์บัว ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ วาริช ศรีละออง และ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 633-636. 2554.
คำสำคัญ คุณภาพ; เงาะ; บรรจุภัณฑ์; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

เงาะเป็นผลไม้ที่มีการสูญเสียอย่างรวดเร็วภายหลังการเก็บเกี่ยว เนื่องจากบริเวณเปลือกและขนของเงาะมีปากใบจำนวนมากทำให้ขนเหี่ยวและเกิดสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของผลเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยการใช้ถุงพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน (polyethylene, PE) ทำการบรรจุผลเงาะพันธุ์โรงเรียน (อายุ 19-22 วันหลังการเปลี่ยนสี) จำนวน 6 ผลในถุงพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนที่เจาะรู (\varnothing 0.5 เซนติเมตร) จำนวน 4, 8 และ 12 รู และบรรจุเงาะในถุงแอกทีฟที่ปิดสนิทเปรียบเทียบกับผลเงาะที่ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม) จากนั้นทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ผลการทดลองพบว่าผลเงาะที่บรรจุในถุงแอกทีฟมีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด รองลงมาคือถุง PE เจาะรูทั้ง 3 แบบ และเงาะที่ไม่บรรจุถุงตามลำดับ การบรรจุเงาะในถุงแอกทีฟช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสีขนของเงาะ (จากส้ม-แดงเป็นสีน้ำตาลดำ) ลดการเกิดโรค และมีการยอมรับด้านลักษณะปรากฏสูงที่สุด อย่างไรก็ตามเงาะที่บรรจุในถุงแอกทีฟ และ ถุง PE ที่เจาะรูทั้ง 3 แบบ มีปริมาณ relative water content ไม่แตกต่างจากเงาะในชุดควบคุม โดยเงาะที่บรรจุในถุง PE และ ถุงแอกทีฟมีอายุการเก็บรักษาได้นาน 15 วัน ขณะที่ผลเงาะที่ไม่บรรจุถุงมีอายุการเก็บรักษาเพียง 9 วัน