

ชื่อเรื่อง	ผลของบรรยากาศควบคุมต่อการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง
ผู้แต่ง	นุชนาฏ ภัคดี และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 194-196. 2556.
คำสำคัญ	บรรยากาศควบคุม; มะม่วง; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

ศึกษาผลของบรรยากาศควบคุมที่มีต่อการเก็บรักษาผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองซึ่งเก็บเกี่ยวที่ความแก่ 80% ทำการวางแผนการทดลองแบบ 2x2 factorial in RCB จำนวน 3 ซ้ำๆ ละ 3 ผล ประกอบด้วยปัจจัย 2 ปัจจัย คือ ความเข้มข้นของคาร์บอนไดออกไซด์ 2 ระดับ (5 เปอร์เซ็นต์ และ 10 เปอร์เซ็นต์) และ ความเข้มข้นของออกซิเจน 2 ระดับ (3 เปอร์เซ็นต์ และ 5 เปอร์เซ็นต์) ทำการตรวจวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมี ทุก 3 วัน จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าบรรยากาศควบคุมที่มี CO₂ 5% + O₂ 3% ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ทำให้สามารถเก็บรักษาผลมะม่วงได้เป็นระยะเวลา 27 วัน โดยพบว่าสามารถชะลอการสุกได้ดีที่สุด เนื่องจากผลมีปริมาณกรดที่ไทเทรต (TA) และความแน่นเนื้อ มากกว่าการเก็บรักษาในสภาพอื่นๆ นอกจากนี้ยังพบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (SS) และ SS/TA น้อยที่สุด การสุกเกิดขึ้นภายหลังจากการนำผลมะม่วงมาวางไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นระยะเวลา 6 วัน โดยผลมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และ SS/TA น้อยที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับกรรมวิธีอื่นๆ