

ชื่อเรื่อง	ผลของระยะเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพลองกองผลเดี่ยวในระหว่างการเก็บรักษาที่ $15\pm 1^{\circ}\text{C}$
ผู้แต่ง	อัญชลี ศิริโชคิ์, ศุภชัย ภิศขันธ์, นุสรา จงปัญญาเลิศ และ ชัยรัตน์ พึ่งเพียร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 213-216, 2556.
คำสำคัญ	ลองกอง; ระยะเก็บเกี่ยว; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

ลองกองจัดเป็นผลไม้ประเภท non-climacteric ที่ระยะเก็บเกี่ยวเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อรสชาติและอายุการเก็บรักษา งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของระยะเก็บเกี่ยวของลองกองต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษา โดยเก็บเกี่ยวลองกองในระยะ 13, 14 และ 15 สัปดาห์หลังดอกบาน นำลองกองแต่ละระยะมาบรรจุในถาดพลาสติกชนิด พอลิโพรพิลีนขนาด $135.0\times 187.0\times 36.0$ มม. (กว้าง \times ยาว \times ลึก) จำนวน 6 ผล ซึ่งมีน้ำหนักประมาณ 130 ± 2 กรัม/ถาด และสารดูดซับเอทิลีน 1 ซอง (3 กรัม/ซอง) หุ้มถาดด้วยฟิล์มชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์ความหนา 11 ไมครอน และปิดผนึกด้วย Adhesive tape เก็บรักษาที่ $15\pm 1^{\circ}\text{C}$ ติดตามการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างเก็บรักษา 0, 3, 6, 9, 12 และ 15 วัน พบว่าผลลองกองทุกชุดการทดลองสามารถเก็บรักษาได้นาน 9 วัน โดยไม่พบการเน่าเสีย และยังมีค่า L^* และค่า chroma (C^*) ในส่วนเปลือกไม่แตกต่างจากวันที่ 0 แต่เมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 12 และ 15 วัน พบการเน่าเสีย และค่า L^* , C^* และ hue angle (h°) มีแนวโน้มลดลง ($p<0.05$) โดยผลลองกองที่มีระยะเก็บเกี่ยว 13 สัปดาห์หลังดอกบาน เมื่อเก็บรักษานาน 15 วัน มีการเปลี่ยนแปลงของค่าสีทั้งหมด (ΔE) มากกว่าทุกชุดการทดลอง ($p<0.05$) นอกจากนี้ยังพบว่า กิจกรรมของเอนไซม์ พอลิฟีนอลออกซิเดส (PPO) ในส่วนเปลือกของลองกองทุกชุดการทดลองมีค่าเพิ่มขึ้น ($p<0.05$) ขณะที่ค่าอัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TSS/TA) ในส่วนเนื้อผลมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ($p<0.05$) เมื่อเก็บรักษานานขึ้น