

ชื่อเรื่อง การประเมินการสูญเสียของผลส้มสายน้ำผึ้งในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง พิเชษฐ น้อยมณี, คณัย บุญยเกียรติ, โสภาค สุนทรพันธ์ และปาริชาติ เทียนจุมพล
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 359-362, 2556.
คำสำคัญ ส้มสายน้ำผึ้ง; การประเมินการสูญเสีย; การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

บทคัดย่อ

ประเมินการสูญเสียของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ผ่านกระบวนการต่างๆ ตั้งแต่เก็บเกี่ยวถึงโรงคัดบรรจุ และเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพระหว่างผลส้มที่เก็บเกี่ยวจากต้นโดยไม่ผ่านกระบวนการใด กับผลส้มที่ผ่านกระบวนการต่างๆ สุ่มตัวอย่างผลส้มที่เก็บเกี่ยวจากต้นและที่ผ่านกระบวนการต่างๆ แล้วประเมินลักษณะของการสูญเสีย ได้แก่ อาการช้ำ, ผลแตก, การเกิดบาดแผลที่เปลือก, รอยฉีกบริเวณขั้ว และขั้วผลหลุด จากนั้นนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (30°C) เป็นเวลา 15 วัน แล้ววัดการสูญเสียน้ำหนัก, ความชื้นเปลือก ทุก 5 วัน พบว่า ผลส้มมีการสูญเสียมากที่สุดในกระบวนการจัดล้าง เท่ากับ 34.85% สาเหตุของการสูญเสียที่พบในขั้นตอนนี้มากที่สุด คือ การเกิดบาดแผลที่เปลือก เท่ากับ 16.27% รองลงมาคือ ขั้วหลุด เท่ากับ 10.32% นอกจากนี้ พบว่าผลส้มที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ มีคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวดีที่สุดเมื่อเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 15 วัน ในขณะที่ผลส้มที่ผ่านกระบวนการมีคุณภาพต่ำกว่า