

<b>ชื่อเรื่อง</b>	การลดการเน่าเสียและรักษาคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 ที่ผ่านการบ่มให้สุก ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ ด้วยวิธีการล้างที่เหมาะสมร่วมกับการใช้สารเคลือบผิว
<b>ผู้แต่ง</b>	จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ ยูพิน อ่อนศิริ และพิษณุ บุญศิริ
<b>ที่มา</b>	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 33-36. 2557.
<b>คำสำคัญ</b>	สารเคลือบผิว; การลดการเกิดโรค; คุณภาพ; มะม่วง

### บทคัดย่อ

ผลมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 ที่ผ่านการบ่มให้สุก มีอายุการเก็บรักษาล้น เนื่องจากการเสื่อมคุณภาพและการเน่าเสีย ดังนั้นเพื่อรักษาคุณภาพและลดการเน่าเสียของผลมะม่วง จึงได้มีการทดลองดังนี้ นำผลมะม่วงที่ได้รับการบ่มให้สุกโดยเกษตรกรมาแล้ว 3 วัน ด้วยวิธีการใช้ถ่านแก๊ส ล้างด้วยน้ำคลอรีน 200 พีพีเอ็ม เพียงอย่างเดียว หรือล้างด้วยน้ำคลอรีน 200 พีพีเอ็ม ร่วมกับการจุ่มในโปรคลอราซ 250 พีพีเอ็ม หรือล้างด้วยน้ำคลอรีน 200 พีพีเอ็ม ร่วมกับการใช้น้ำร้อน 52 องศาเซลเซียส และจุ่มในโปรคลอราซ 250 พีพีเอ็ม เปรียบเทียบกับผลที่ไม่ผ่านการล้าง (ชุดควบคุม) แบ่งมะม่วงที่ผ่านการล้าง ในแต่ละวิธีออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ไม่เคลือบผิว และกลุ่มที่ 2 นำมาเคลือบผลด้วยสารเคลือบผิว Tropica wax ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ ก่อนเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 2 สัปดาห์ จากการทดลองพบว่า ผลมะม่วงที่เคลือบผิว มีการสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าผลมะม่วงที่ไม่เคลือบผิว ความแน่นเนื้อ การเปลี่ยนแปลงค่าสี ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ มีค่าไม่แตกต่างกัน และแม้ว่าผลมะม่วงที่ไม่ผ่านการล้างและผลมะม่วงที่ล้างด้วยน้ำคลอรีนเพียงอย่างเดียว มีพื้นที่การเกิดโรคมามากที่สุด แต่หากใช้ร่วมกับสารเคลือบผิว Tropica wax พื้นที่การเกิดโรคจะลดลง ทั้งนี้ไม่พบการเน่าเสียของผลมะม่วงที่ผ่านการล้างด้วยน้ำคลอรีน 200 พีพีเอ็ม ร่วมกับการใช้น้ำร้อน 52 องศาเซลเซียส และจุ่มในโปรคลอราซ 250 พีพีเอ็ม ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 2 สัปดาห์