

ชื่อเรื่อง	วิธีการล้างที่เหมาะสมสำหรับลดการเน่าเสียของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 ที่ผ่านการบ่มให้สุก
ผู้แต่ง	จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ สมนึก ทองบ่อ และพิชญ์ บุญศิริ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 81-84. 2557.
คำสำคัญ	การลดผลเน่าเสีย; การล้าง; มะม่วงสุก

#### บทคัดย่อ

ผลมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 ที่ผ่านการบ่มให้สุกแล้วง่ายต่อการเกิดการเน่าเสียจากการเข้าทำลายของเชื้อโรคที่แฝงมาจากแปลงปลูก ดังนั้นจึงทดลองหาวิธีการที่เหมาะสมโดยการใช้สารเคมีและ/หรือความร้อนร่วมกับสารเคมีเพื่อลดการเน่าเสียของผลมะม่วงที่ผ่านการบ่มให้สุกแล้วโดยนำมะม่วงที่ได้รับการบ่มโดยเกษตรกรในอำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ มาแล้ว 3 วัน แบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม (ทรีทเมนต์) คือ 1. ไม่ล้าง (ชุดควบคุม) 2. ล้างด้วยน้ำคลอรีน 200 พีพีเอ็ม เพียงอย่างเดียว 3. ล้างด้วยน้ำคลอรีน 200 พีพีเอ็ม และจุ่มในโปรคลอราซ 250 พีพีเอ็ม 5 นาทีและ 4. ล้างด้วยน้ำคลอรีน 200 พีพีเอ็ม แช่ในน้ำร้อน 52 องศาเซลเซียส 5 นาที และจุ่มในโปรคลอราซ 250 พีพีเอ็ม 5 นาทีหลังจากสะเด็ดน้ำ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 6 วัน จากการทดลองพบว่าการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ การเปลี่ยนแปลงค่าสี ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ มีค่าไม่แตกต่างกันแต่สำหรับผลมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 ที่ผ่านการล้างด้วยน้ำคลอรีนร่วมกับน้ำร้อนและโปรคลอราซไม่พบการเน่าเสียตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 6 วัน ส่วนผลมะม่วงที่ล้างด้วยน้ำคลอรีนเพียงอย่างเดียว พบผลเน่าเสียมากกว่าผลมะม่วงชุดควบคุม และล้างด้วยน้ำคลอรีนร่วมกับการจุ่มโปรคลอราซตามลำดับ