

# ผลของอุณหภูมิเก็บรักษาต่อปริมาณสารกาบาและคุณภาพผลทุเรียนเทศ

โสภิตา ศรีวิไลวรรณ ปพิชญา กองจินดา สุภาวดี ชนะพาล พรจรัส สิงหราชัย และ รุจิรา ตีวัฒนวงศ์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 35-37. 2561.

## บทคัดย่อ

ทุเรียนเทศ (*Annona muricata* L.) เป็นหนึ่งในพืชสกุลน้อยหน่า (Annonaceae) เกือบทุกส่วนของพืชมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่สำคัญหลายชนิดที่มีประโยชน์ในด้านคุณค่าทางโภชนาการและเภสัชกรรม สารกาบาเป็นหนึ่งในสารสำคัญที่พบในเนื้อผล เนื่องจากทุเรียนเทศมีอายุเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องสั้นมาก โดยผลจะอ่อนนุ่มอย่างรวดเร็วภายในเวลา 3 วัน การทดลองนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อหาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการรักษาปริมาณสารกาบาและอายุการเก็บรักษาผลทุเรียนเทศ โดยเก็บผลทุเรียนเทศที่อุณหภูมิ 4, 12 และ 25°C เป็นเวลา 7 วัน ผลการทดลองพบว่าผลทุเรียนเทศที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C เป็นเวลา 3 วัน มีร้อยละการสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้และปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำสูงที่สุดระหว่างการเก็บรักษา อัตราการสร้างเอทิลีนและอัตราการหายใจเพิ่มสูงขึ้นในวันที่ 2 ของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25°C การเก็บที่อุณหภูมิต่ำช่วยลดอัตราการสร้างเอทิลีนและอัตราการหายใจ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณสารกาบาในเนื้อผล แต่ปริมาณสารกาบาเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในผลที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 และ 25 °C อย่างไรก็ตามการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C ทำให้ผิวผลเป็นสีน้ำตาล ดังนั้นอุณหภูมิ 12 °C เป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดในการเก็บรักษาผลทุเรียนเทศ