

ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาผลมะเดื่อฝรั่งพันธุ์ Brown Turkey

ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และ ดนัย บุญเกียรติ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 50-53. 2561.

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาผลมะเดื่อฝรั่งพันธุ์ Brown Turkey โดยนำผลมะเดื่อฝรั่งที่เก็บเกี่ยวในระยะความแก่ทางการค้ามาบรรจุในกล่องพลาสติกแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 76-80 เปอร์เซ็นต์ เปรียบเทียบกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25-30 องศาเซลเซียส) พบว่า ผลมะเดื่อฝรั่งที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุดในวิธีการทั้งหมด และมีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ วิตามินซี และเพกทินมากกว่าผลมะเดื่อฝรั่งที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง อย่างไรก็ตามอุณหภูมิในการเก็บรักษาไม่มีผลต่อสารประกอบฟีนอล กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ และเส้นใยหยาบของผลมะเดื่อฝรั่ง ซึ่งผลมะเดื่อฝรั่งที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4, 8 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง มีอายุการเก็บรักษา 7.50 ± 0.52 , 7.20 ± 0.42 , 4.00 ± 0.00 และ 1.40 ± 0.51 วัน ตามลำดับ