

# อายุการเก็บรักษาผลละมุดสีดา

ธีรนุต ร่มโพธิ์ภักดิ์ และ Wouter G. van Doorn

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 70-74. 2561.

## บทคัดย่อ

การศึกษาการสุกของผลละมุดสีดาเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 5, 10, 15, 20 และ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-90% พบว่า ผลละมุดสีดา ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส สุกในระยะเวลา 9-12 วัน และสุกภายใน 4 และ 3 วัน ที่อุณหภูมิ 20 และ 25 องศาเซลเซียส ตามลำดับ ส่วนผลที่เก็บรักษาที่ 5 หรือ 10 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน แล้วย้ายไปที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส สามารถสุกได้ในเวลา 3-4 วัน ในขณะที่ผลที่เก็บนานขึ้นเป็น 7 วันแล้วย้ายไปที่ 20 องศาเซลเซียส สามารถสุกได้ในเวลา 3-5 วัน ส่วนผลที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 หรือ 10 องศาเซลเซียส นาน 2 สัปดาห์ ไม่สุก และเกิดเน่าเสียเมื่อย้ายมาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำตาลซูโครสของผลเพิ่มขึ้นเมื่อเก็บรักษาที่ 20 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน หรือ ที่ 15 องศาเซลเซียส นาน 4 วัน แล้วย้ายไปที่ 20 องศาเซลเซียส อีก 2 วัน พบการผลิตเอทิลีนของผลละมุดสีดาที่ 25 องศาเซลเซียส ก่อนผลที่ 10 องศาเซลเซียส และไม่พบการผลิตเอทิลีนในผลที่เก็บรักษา ที่ 5 และ 10 องศาเซลเซียส การให้ เอทิลีน  $1 \mu\text{L L}^{-1}$  24 ชม.ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ไม่มีผลต่อการสุกของผลที่แก่จัด (สีส้มสด) แต่มีผลต่อผลอ่อนกว่า (สีน้ำตาล-ส้ม) ที่เร่งทำให้ผลนิ่ม ส่วนการใช้ 1-MCP มีผลกับผลที่อายุน้อย (สีน้ำตาล-ส้ม) โดยยืดอายุเก็บรักษาจาก 4 วัน เป็น 8-9 วัน จากอัตราการหายใจที่แสดง climacteric peak สามารถสรุปได้ว่า ละมุดสีดาเป็น ผลไม้พวก climacteric และแสดงอาการสะท้อนหนาว เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส นานมากกว่า 7 วัน และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผลละมุดสีดา คือ 15 องศาเซลเซียส