

ผลของความเข้มข้นของปุ๋ยน้ำวิสต้า เคเอส และอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์ดอ

รสริน ศิลปพงไพโร นฤกร เทพสุวรรณ อรุมา เรืองวงษ์ พลกฤษณ์ มณีวระ ดนัย บุญเกียรติ และพิมพ์ใจ สีหะนาม

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 79-82. 2561.

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของความเข้มข้นของปุ๋ยน้ำวิสต้า เคเอส (Vista KS) และอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์ดอ โดยพ่นผลลำไยด้วยสารวิสต้า เคเอส ก่อนเก็บเกี่ยว 14 และ 7 วัน ที่ความเข้มข้น 0.10, 0.15 และ 0.25 เปอร์เซ็นต์ เปรียบเทียบกับการปฏิบัติของเกษตรกรเป็นชุดควบคุม (ไม่พ่นสาร วิสต้า เคเอส) แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (29.89 ± 0.50 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 52.46 ± 1.05 เปอร์เซ็นต์) และอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส (16.35 ± 0.12 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 75.73 ± 1.60 เปอร์เซ็นต์) เป็นเวลา 6 วัน ผลการทดลองพบว่า ผลลำไยที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องสูญเสียน้ำหนักสดมากกว่าการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส และยังพบว่าผลลำไยที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องมีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซีมากกว่าผลลำไยที่เก็บรักษาไว้ที่ 15 องศาเซลเซียส ทั้งนี้การเก็บรักษาไว้ที่ 15 องศาเซลเซียส ช่วยรักษาคุณภาพของผลลำไยได้ดีกว่า รักษาความแน่นเนื้อ ลดการเน่าเสีย และมีอายุการเก็บรักษานานกว่าการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง อย่างไรก็ตามอุณหภูมิที่เก็บรักษาไม่มีผลต่อค่าสีเปลือก สีเนื้อ น้ำหนักแห้งของผลลำไย และคะแนนการยอมรับโดยผู้ประเมิน สำหรับผลลำไยที่ได้รับการพ่นสารวิสต้า เคเอส ความเข้มข้น 0.10 และ 0.25 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้มากกว่าชุดควบคุม แต่ความเข้มข้นของสารวิสต้า เคเอส ไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนักสด น้ำหนักแห้งของเนื้อ คะแนนการยอมรับโดยผู้ประเมิน ความแน่นเนื้อ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ การเน่าเสีย สีเปลือก สีเนื้อ และอายุการเก็บรักษาของลำไย