

ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในสับประรดผลสด

พันธุ์ตราดสีทอง

อุทัยวรรณ ทรัพย์แก้ว วราจกานา มากำไร วีรา คล้ายพุก หยกทิพย์ สุตารีย์ และ ดารากร เผ่าชู

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 199-202. 2561.

บทคัดย่อ

สับประรดพันธุ์ตราดสีทอง เป็นพันธุ์ที่มีลักษณะเหมาะสมต่อการส่งออกผลสดแต่มีความอ่อนแอต่อไส้สีน้ำตาลมาก การเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ที่ดัดแปลงสภาพบรรยากาศ (modified atmosphere packagings, MAPs) เพื่อควบคุมการแลกเปลี่ยนแก๊สนั้นสามารถลดอาการสั้สีน้ำตาลได้ จึงได้ทำการศึกษาเพื่อเปรียบเทียบการใช้บรรจุภัณฑ์ (MAPs) 3 ชนิด ได้แก่ ถุงพลาสติกพอลิโพรพิลีน (PP) ถุงพลาสติกพอลิเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ (LDPE) ฟิล์มพลาสติกพอลิไวนิลคลอไรด์(PVC) และชุดควบคุม (บรรจุผลสับประรดในกล่องกระดาษ) ในการควบคุมอาการเกิดไส้สีน้ำตาลในสับประรดพันธุ์ตราดสีทอง โดยเก็บผลสับประรดตราดสีทองจากแปลงเกษตรกร จ.ตราด ระยะแก่เขียว (หลังบังคับดอก 139 วัน) ในเดือนเมษายน ปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวและเก็บรักษาสับประรดที่อุณหภูมิ 13 ± 2 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 สัปดาห์ พบว่าการบรรจุผลสับประรดในถุงพลาสติก LDPE มีแนวโน้มควบคุมการเกิดไส้สีน้ำตาลได้ดีที่สุด รองลงมาคือ บรรจุผลสับประรดในถุงพลาสติก PP โดยการบรรจุผลสับประรดในถุงพลาสติก LDPE มีคะแนนเฉลี่ยการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลต่ำที่สุด คือ 2.00 (คะแนนที่ยอมรับได้ เท่ากับ 2 หรือ $< 25\%$ ของพื้นที่หน้าตัดผิว) สำหรับการเกิดปฏิกิริยาของ polyphenol oxidase activity (PPO activity) พบว่าไม่มีความแตกต่างทางสถิติระหว่างกรรมวิธี สำหรับผลด้านคุณภาพอื่นๆ พบว่า บรรจุผลสับประรดในถุงพลาสติก LDPE ส่งผลต่อการสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุดอย่างมีนัยสำคัญ ส่วนค่าความแน่นเนื้อ และ %บรึกซ์ พบว่ามีค่าสูงสุดแตกต่างกันทางสถิติ แต่สำหรับ %TSS, %TA % วิตามินซี กลิ่นและรสชาติ ไม่แตกต่างจากชุดควบคุม