

ผลของระยะเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศที่ 5 องศาเซลเซียส

วิลาวัลย์ คำปวน และ จำนงค์ อุทัยบุตร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 207-210. 2561.

บทคัดย่อ

มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองเป็นพันธุ์ที่มีการผลิตเพื่อการส่งออกมากที่สุด เนื่องจากทนต่อการสูญเสียระหว่างการขนส่งได้ดีกว่าพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์รี่ จากผลงานวิจัยที่ผ่านมาคณะผู้วิจัยพบว่าสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองในสภาพดัดแปลงบรรยากาศ ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ได้นานมากกว่า 25 วัน และนำมาวางไว้ให้สุกที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส นาน 5 วัน โดยที่ผลมะม่วงยังมีการสุกที่ปกติ แต่เมื่อนำเอาสภาพดังกล่าวไปทำการทดสอบในการเก็บรักษาผลมะม่วงในการปฏิบัติจริงของผู้ประกอบการ พบว่ามะม่วงบางผลเกิดอาการระส่ำระสนเร็วกว่า 25 วัน ดังนั้นในการทดลองครั้งนี้จึงได้ศึกษาถึงผลของอายุการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บรักษาในสภาพดัดแปลงบรรยากาศที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส โดยนำเอามะม่วงที่เก็บเกี่ยวที่ระยะความแก่ 70 เปอร์เซ็นต์ (ลอยน้ำ) และความแก่ 80 เปอร์เซ็นต์ (จมน้ำ) ขนาดผล 400-450 กรัม มาทดสอบเก็บรักษาในสภาพดัดแปลงบรรยากาศด้วยการบรรจุในถุงพลาสติกโพลีพรอไพลีนที่มีซิปล็อคปิดสนิทและเจาะรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.5 มิลลิเมตร จำนวน 8 รู เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ จำนวน 5 ซ้ำ ผลการทดลองพบว่า ผลมะม่วงที่มีความแก่ 70 เปอร์เซ็นต์ ปรากฏอาการระส่ำระสนเมื่อเก็บรักษานาน 21 วัน เร็วกว่าผลมะม่วงที่มีความแก่ 80 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งจะเกิดอาการระส่ำระสนเมื่อเก็บรักษาได้นาน 35 วัน นอกจากนี้ยังพบว่าเมื่อย้ายผลมะม่วงไปวางไว้ให้สุกที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มะม่วงที่มีความแก่ 80 เปอร์เซ็นต์ มีคุณภาพในการบริโภคที่ดีกว่าที่ความแก่ 70 เปอร์เซ็นต์ โดยมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงกว่า และมีปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ต่ำกว่า ตลอดอายุการเก็บรักษา