

# ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์พลาสติกต่ออายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียน

อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ และ พิษณุ บุญศิริ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 219-222. 2561.

## บทคัดย่อ

การบรรจุผลเงาะพันธุ์โรงเรียนห่อหุ้มด้วยพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์ (PVC: ชุดควบคุม) เปรียบเทียบกับผลเงาะที่บรรจุในถุงพลาสติกโพลีเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ (PE CF1 FF3 และ FF5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $12\pm 1^{\circ}\text{C}$  ความชื้นสัมพัทธ์  $90\pm 5\%$  พบว่า ผลเงาะชุดควบคุมมีการสูญเสียน้ำหนักและความเข้มข้นของก๊าซเอทิลีนภายในภาชนะสูงกว่า แต่มีปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ภายในภาชนะบรรจุต่ำกว่าผลเงาะที่บรรจุถุงพลาสติกทุกชนิด การทดลองไม่พบความแตกต่างการเปลี่ยนแปลงสี TSS TA และ TSS/TA ในทุกทรีตเมนต์ ผลเงาะบรรจุในถุงพลาสติก FF3 และ FF5 สามารถยืดอายุการเก็บรักษาเงาะได้นาน 3 สัปดาห์ ซึ่งยาวนานกว่าผลเงาะชุดควบคุม และผลเงาะที่บรรจุในถุงพลาสติก PE และ CF1 1 สัปดาห์ โดยผลเงาะที่บรรจุในถุง FF3 ให้ผลดีที่สุด เนื่องจากพบการเน่าเสียต่ำกว่า 20% ขณะที่ถุง FF5 พบการเน่าเสีย 40% นอกจากนี้ผู้ทดสอบชิมยังให้คะแนนความชอบในระดับที่ยอมรับได้อีกด้วย ( $>2.5$  คะแนน)