

# ผลของฤดูกาลเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิเก็บรักษาต่อคุณภาพใบตองกล้วยตานี

ปรางค์ทอง กวานห้อง อรณิชา สุวรรณโณม ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ คมจันทร์ สรจันท์ และ จตุพร สิงห์โต

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 149-152. (2560)

## บทคัดย่อ

ใบตองหรือใบของกล้วย มีการนำมาใช้งานอย่างแพร่หลายทั้งในรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร งานประดิษฐ์และ ตกแต่ง อย่างไรก็ตาม ใบตองยังมีปัญหาในเรื่องการสูญเสียคุณภาพและความสดซึ่งส่งผลให้มีอายุการใช้งานสั้น ปัจจัยที่ส่งผลต่ออายุการเก็บรักษาของใบตองมีหลายปัจจัย ฤดูกาลเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิที่ใช้ระหว่างการเก็บรักษาเป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของใบตอง วัตถุประสงค์ในการศึกษาครั้งนี้จึง เป็นการศึกษาผลกระทบของฤดูกาลเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของ ใบตองกล้วยตานี โดยนำใบตองที่เก็บเกี่ยวในแต่ละฤดูกาลมาคัดคุณภาพ ทำความสะอาด ก่อนพับเป็นทบแล้ว บรรจุในตะกร้าพลาสติก หลังจากนั้น นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 5 10 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90 เปอร์เซ็นต์ และอุณหภูมิแวดล้อม (32+5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยระหว่าง 58-64 เปอร์เซ็นต์) ผลการ ทดลองพบว่า การใช้อุณหภูมิต่ำในการเก็บรักษาใบตองช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก คงความสด และยืดอายุการเก็บ รักษาได้ดีกว่าอุณหภูมิเก็บรักษาที่สูงขึ้น โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาใบตองกล้วยตานี คือ 5 องศา เซลเซียส เนื่องจากการเก็บที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส ใบตองมีการเกิดสีน้ำตาลที่ปลายใบทำให้อายุการเก็บรักษา สั้น นอกจากนี้ ฤดูกาลเก็บเกี่ยวที่ต่างกันส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของ ใบตองด้วยเช่นกัน โดยใบตองที่เก็บเกี่ยวในฤดูหนาวมีอายุการเก็บรักษานานที่สุดถึง 30 วัน ที่อุณหภูมิ 5 องศา เซลเซียส ขณะที่ใบตองที่เก็บเกี่ยวในฤดูร้อนและฤดูฝนมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นกว่าเพียง 15 และ 15 วัน ตามลำดับ ที่อุณหภูมิเก็บรักษาเดียวกัน