

ผลของการใช้แคลเซียมคลอไรด์ก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนพันธุ์เชียงใหม่ 60

อิชยา นะมิกิ สุภาวดี วงษ์ภมร ภาณุมาศ โคตรพงศ์ การิตา จงเจือกกลาง และ เจนจิรา เชาววีไว

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 173-176. (2560)

บทคัดย่อ

ผลหม่อนเป็นที่นิยมของผู้บริโภคมากขึ้นเนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่ผลมีอายุการเก็บรักษาสั้น งานวิจัยนี้จึงศึกษาผลของการใช้แคลเซียมก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนพันธุ์เชียงใหม่ 60 โดยการฉีดพ่นสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่ความเข้มข้นร้อยละ 0 (ชุดควบคุม), 0.05, 0.10, 0.15 และ 0.20 ที่ผลในระยะ 2, 4 และ 6 สัปดาห์หลังดอกบาน (ครั้งละ 1 ลิตรต่อต้น) วางแผนการทดลองแบบ randomized complete block design จำนวน 12 ต้นต่อชุดทดลอง เก็บเกี่ยวผลที่ระยะสุก (สีแดงผสมดำ) และระยะสุกจัด (สีดำทั้งผล) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส (ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 80-85) นาน 21 วัน พบว่า การให้แคลเซียมคลอไรด์กับผลหม่อนทั้ง 2 ระยะที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.15 และ 0.20 สามารถชะลอการสูญเสีย น้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงค่าสีผล (ค่า a^*) การเพิ่มขึ้นของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และการลดลงของ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ดีที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญสถิติ ซึ่งทั้ง 2 ระดับความเข้มข้น ให้ผลต่อคุณภาพของผลหม่อนไม่แตกต่างกัน ผลหม่อนที่เก็บเกี่ยวที่ระยะสุกจัดและได้รับแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 0.20 มีปริมาณวิตามินซีและแอนโทไซยานินมากที่สุด อย่างไรก็ตามการให้แคลเซียมคลอไรด์ สามารถเพิ่มค่าความแน่นเนื้อของผลแต่ไม่แตกต่างทางสถิติ และไม่มีผลต่อค่าความสว่าง (L^*) และค่าความเหลือง (b^*) ดังนั้นการใช้แคลเซียมคลอไรด์ก่อนการเก็บเกี่ยวที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.20 และเก็บเกี่ยวผลหม่อนในระยะสุกจัด สามารถชะลอการเสื่อมสภาพ และการสูญเสียคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดดีที่สุด