

ผลของการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษา การเคลือบผิวด้วยวุ้น และความสุกแก่ของผลต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลสตรอว์เบอร์รี พันธุ์พระราชทาน 80

ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข วรณวรารงค์ พัฒนะโพธิ์ และ วลัยพร มุลพุ่มสาย

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 347-350. (2560)

บทคัดย่อ

ทำการศึกษาในเดือนกุมภาพันธ์ 2560 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษาและการเคลือบผลด้วยวุ้นต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลสตรอว์เบอร์รีพันธุ์พระราชทาน 80 ที่ระยะความสุกแก่ของผลสตรอว์เบอร์รี 2 ระยะ คือระยะสีผิวแดง 50-60% และระยะสีผิวแดง 70-80% (ระยะความแก่ทางการค้า) เมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5°C และอุณหภูมิห้อง โดยแบ่งผลสตรอว์เบอร์รีออกเป็น 4 กลุ่ม (ทรีตเมนต์) คือ ผ่านการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษา ผ่านการเคลือบผิว ผ่านการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษา ร่วมกับการเคลือบผิว และไม่มี การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษาและเคลือบผิว (ชุดควบคุม) ตรวจสอบคุณภาพผลสตรอว์เบอร์รีทุกวัน จากการทดลองพบว่า ระยะความสุกแก่และการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษาของผลสตรอว์เบอร์รีไม่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาได้ของผลสตรอว์เบอร์รี แต่มีผลในการชะลอการแสดงออกของรอยช้ำที่เกิดบนผล ผลสตรอว์เบอร์รีที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C สามารถเก็บรักษาได้นาน 10 วัน ขณะที่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บรักษาได้เพียง 4 วัน สำหรับการเคลือบผิวผลด้วยวุ้นนั้นไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลสตรอว์เบอร์รีได้ แต่สามารถช่วยเพิ่มความมันวาวให้ผิวผล และลดการเกิดบาดแผลที่เกิดจากการขีดสี