

การยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยการบรรจุภายใต้บรรยากาศ ดัดแปลง

อภินิยา หนูแป้น กาญจนา บุญเรือง และ อัมรินทร์ชญาณ์ มงคลชัยพฤกษ์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 228-231. 2562.

บทคัดย่อ

เงาะเป็นไม้ผลเขตร้อนที่สำคัญที่สร้างรายได้ให้กับประเทศไทยแต่มีการส่งออกแบบผลสดน้อยเนื่องจากเป็นผลไม้ที่ค่อนข้างบอบบาง เมื่อเก็บเกี่ยวจากต้นแล้วจะเกิดการเสื่อมเสียอย่างรวดเร็ว โดยเปลือกจะเหี่ยวและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลภายใน 3-4 วัน วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยการบรรจุภายใต้บรรยากาศดัดแปลง โดยใช้ถุงพลาสติกที่มีการซีมผ่านของแก๊สต่างกัน 4 ชนิด คือ LDPE, PE-1, PE-2, UHPP และเงาะที่ไม่บรรจุในถุงเป็นชุดควบคุม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-90 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 21 วัน ทำการวิเคราะห์คุณภาพด้านต่าง ๆ ทุก 3 วัน ได้แก่ การสูญเสียน้ำหนัก สีเปลือก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด การประเมินทางประสาทสัมผัส ระดับความรุนแรงของโรค ปริมาณเอทิลีน และองค์ประกอบของแก๊สในถุง พบว่าถุง PE-1 ช่วยรักษาคุณภาพด้านต่าง ๆ ของเงาะได้ดีที่สุด และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาเงาะได้ถึง 21 วันโดยคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ขณะที่เงาะที่ไม่บรรจุในถุง (ชุดควบคุม) เกิดการเน่าเสียและการเหี่ยวจากการสูญเสียน้ำอย่างรวดเร็วทำให้มีอายุการเก็บรักษาเพียง 6 วัน