

# ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียนภายใต้การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ

พิมพ์ใจ สีหะนาม สุชาติ สัทสน์ ปฐมพร ไชยะ ดนัย บุญเกียรติ และ พลกฤษณ์ มณีวระ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 232-235. 2562.

## บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัยนี้เพื่อศึกษาผลของชนิดบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของเงาะโรงเรียน โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design: CRD) ประกอบด้วย 3 กรรมวิธี คือ บรรจุในถุงแก้วใสพับข้าง (พลาสติกพอลิโพรพิลีน ขนาด 8'12 นิ้ว ความหนา 0.25 มิลลิเมตร) ถุงแฉกที่พาด การค้าสำหรับผลไม้ (ขนาด 8'12 นิ้ว ความหนา 0.025 มิลลิเมตร) และถุงร้อนไม่ปิดปากถุง (ชุดควบคุม) แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ  $15\pm 1^{\circ}\text{C}$  (ความชื้นสัมพัทธ์  $70\pm 2\%$ ) เป็นเวลา 14 วัน พบว่า เงาะที่บรรจุในถุงแฉกที่พาดเกิดกลิ่นเหม็นน้อยกว่า เกิดการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกน้อยกว่า มีความสดมากกว่า และได้รับการยอมรับภาพรวมมากกว่าผล เงาะที่บรรจุในถุงแก้วใสพับข้างและชุดควบคุม นอกจากนี้ผลเงาะที่บรรจุในถุงแฉกที่พาดยังมีค่า  $L^*$  และ chroma ของสีเปลือกสูงที่สุด ทั้งนี้ผลเงาะที่บรรจุในถุงแก้วใสพับข้างและถุงแฉกที่พาดมีการสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่า และมีน้ำหนักแห้งของเปลือกน้อยกว่าชุดควบคุม สำหรับเงาะที่บรรจุในถุงแก้วใสพับข้างมีปริมาณแคโรทีนอยด์ของเปลือกมากที่สุด อย่างไรก็ตามชนิดของบรรจุภัณฑ์ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าสี (hue angle) ของเปลือกและเนื้อ น้ำหนักแห้งของเนื้อ ปริมาณแอนโทไซยานินของเปลือก ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซีของเงาะโรงเรียน โดยเงาะที่บรรจุในถุงแฉกที่พาดมีอายุการเก็บรักษานานที่สุดคือ 16 วัน ขณะที่เงาะที่บรรจุในถุงแก้วใสพับข้างและชุดควบคุม มีอายุการเก็บรักษา 12 และ 10 วัน ตามลำดับ