

การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์เขียวใหญ่ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

วิลาวัลย์ คำปวน และ จ่านง อุทัยบุตร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 215-218. 2558.

บทคัดย่อ

มะม่วงพันธุ์เขียวใหญ่ เป็นมะม่วงที่นำพันธุ์มาจากประเทศไต้หวัน มีขนาดผลใหญ่ (800-1,500 กรัม) ข้อมูลด้านการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์นี้มีน้อยมาก จากงานที่ผ่านมาของคณะผู้วิจัยพบว่า สามารถเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ได้นานกว่า 20 วัน โดยที่ผลมะม่วงไม่เกิดอาการระคายเคือง และมีการสุกตามปกติ ในการวิจัยครั้งนี้ จึงได้ศึกษาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวต่างๆ เช่น อายุการเก็บเกี่ยว การแช่น้ำร้อน และอุณหภูมิการเก็บรักษา เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์เขียวใหญ่ ผลการศึกษาพบว่า อายุเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของผลมะม่วงพันธุ์เขียวใหญ่คือ 130 วัน หลังดอกบาน อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการแช่น้ำร้อนคือ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที และสามารถเก็บรักษาผลมะม่วงไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ได้นาน 35 วัน โดยที่ไม่พบอาการระคายเคือง และสามารถสุกได้ตามปกติ นอกจากนี้ ยังพบว่า ผลมะม่วงที่นำมาแช่น้ำร้อนหลังจากเก็บรักษาในห้องเย็น มีคุณภาพดีกว่าผลมะม่วงที่แช่น้ำร้อนก่อนการเก็บรักษาในห้องเย็น