การยืดอายุหลังเก็บเกี่ยวของเห็ดโคนน้อย

ปริญญา จันทรศรี

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 231-234. 2558.

บทคัดย่อ

ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ระยะเวลาหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดโคนน้อยสั้นลง เกิดจากการที่ดอกเห็ดเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มและสูญเสียน้ำหนักอย่างรวดเร็วจากกระบวนการย่อยสลายตัวเองภายในหนึ่งวัน เมื่อเก็บรักษาในสภาพทั่วไปที่อุณหภูมิห้อง(25 ±2°C) งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาดอกเห็ดโคนน้อยหลังเก็บเกี่ยว โดยแบ่งการทดลองออกเป็นกรรมวิธีต่างๆ ดังนี้ ไม่แช่ดอกเห็ด แช่ดอกเห็ดในน้ำเย็นอุณหภูมิ 5 และ10 °C เป็นเวลา 5 นาทีแล้วทำให้แห้ง ก่อนนำไปเก็บในสภาพหุ้มห่อด้วยฟิล์มพีวีซี และการบรรจุดอกเห็ดในถุงพอลิเอทิลีน แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ±2 °C ผลจากการศึกษาพบว่าดอกเห็ดที่ผ่านการแช่ในน้ำเย็นอุณหภูมิ 5°C เป็นเวลา 5 นาทีแล้วปล่อยให้แห้งก่อนบรรจุในถุงพอลิเอทิลีน เมื่อนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 ±2 °C สามารถยืดอายุหลังเก็บเกี่ยวของดอกเห็ดจาก 1 วัน ขยายได้ถึง 5 วัน