

ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะเขี๋ยงผลสด

วาสนา พิทักษ์พล ไอรดา สมชาติ ปวีณพล คุณารูป และสมสุดา วรพันธุ์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 275-278. 2558.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะเขี๋ยงผลสด โดยทำการวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ทั้งหมด 7 กรรมวิธี ได้แก่ สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่ระดับความเข้มข้น 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ ระยะเวลาในการจุ่มสาร 5, 10 และ 15 นาที ทำการฝั่มมะเขี๋ยงให้แห้ง บรรจุในถาดพลาสติก หุ้มด้วยฟิล์มพอลิไวนิลคลอไรด์ แล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 ± 2 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ 65 ± 2 เปอร์เซ็นต์) และอุณหภูมิต่ำ (13 ± 2 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ 80 ± 2 เปอร์เซ็นต์) ผลการศึกษาพบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำช่วยรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาได้ดีกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องโดยมีอายุการเก็บรักษา 8-14 วัน ขณะที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บรักษาได้เพียง 3-4 วัน และการแช่สารละลายแคลเซียมคลอไรด์สามารถช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก ชะลอการเกิดโรคและมีคุณภาพโดยรวมของผลดี ทั้งนี้การแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้น 2 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 10 นาที ร่วมกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด 14 วัน ในขณะที่ชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษา 8 วัน