

บทคัดย่อ

การศึกษาเทคโนโลยีการเก็บรักษากลิ้วยหอมที่เหมาะสมโดยศึกษาผลของอายุและสัดส่วนของ CO₂:O₂ ต่อพัฒนาการสุกและคุณภาพของกลี้วยหอมทอง วางแผนการทดลองแบบ 5x 5 Factorial in CRD ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ อายุการเก็บเกี่ยวกลี้วยหอมทอง 5 อายุและสัดส่วนของ CO₂:O₂ 5 ระดับ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 16±2°C พบว่า ผลกลี้วยหอมทองอายุการเก็บเกี่ยว 70 วัน+ CO₂ 0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดคือมากกว่า 76.00 วัน โดยที่สีเปลือกของกลี้วยหอมทองยังคงมีสีเขียว ผลกลี้วยหอมทองที่บ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้องก่อนการเก็บรักษามีปริมาณ TSS ระหว่าง 20.00 – 23.07 °Brix เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด ความแน่นเนื้อ TA ปริมาณคลอโรฟิลล์ สีเปลือกและสีเนื้อ เปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อย ภายหลังจากเก็บรักษากลิ้วยหอมทอง 21, 28, 35, 42, 49 และ 56 วัน แล้วนำไปบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง พบว่า กลี้วยหอมทองมีลักษณะที่ดีและมีรสชาติไม่แตกต่างจากกลี้วยหอมทองที่บ่มให้สุกก่อนการเก็บรักษาซึ่งการค้นพบนี้สามารถใช้เก็บรักษากลิ้วยหอมทองเพื่อการส่งออกได้