บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของถั่วฝักยาว โดยแบ่งเป็น 2 การทดลอง การทดลองที่ 1 ศึกษาผลของอุณหภูมิ 5, 10 และ 13°C ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวถั่วฝักยาวโดยทำการบันทึกผลการทดลองทุก 2 วัน ได้แก่ อัตราการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการพองตัว การเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซี การเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ ความแน่นเนื้อและปริมาณ soluble solid จากการทดลองพบว่าการเก็บรักษาถั่วฝักยาวที่อุณหภูมิ 5°C สามารถชะลอการสูญเสียคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของถั่วฝักยาวได้ดีที่สุด โดยมีผลในการลดการพองตัวของฝัก การสูญเสียน้ำหนัก การสูญเสียคุณภาพปริมาณคลอโรฟิลล์และรักษาความแน่นเนื้อและทำให้มีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 14 วัน ส่วนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 และ 13 °C มีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 12 และ 10 วันตามลำดับ การทดลองที่ 2 ศึกษาผลของความชื้นสัมพัทธ์ต่อการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาของถั่วฝักยาว โดยให้ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90-100 , 70-80 และน้อยกว่าร้อยละ 50 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C พบว่าการเก็บรักษาถั่วฝักยาวที่อุณหภูมิ 5°C ร่วมกับความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90-100 สามารถชะลอการพองตัว ความแน่นเนื้อและอัตราการสูญเสียน้ำหนักได้ดีกว่าการเก็บรักษาถั่วฝักยาวที่อุณหภูมิ 5°C ร่วมกับความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 70-80 และน้อยกว่าร้อยละ 50 ตามลำดับ