

### บทคัดย่อ

การเก็บรักษาเห็ดฟางสดโดยใส่ตะกร้าพลาสติก , ถุงกระดาษ ปิดปากถุง, ถุง PE เจาะรู ปิดปากถุงและถาด โฟมที่กั้นถาดเจาะรู ด้านบนหุ้ม PVC ที่อุณหภูมิ 3 ระดับ คือ  $10 \pm 2^{\circ}\text{C}$  ,  $16 \pm 2^{\circ}\text{C}$  และ  $30^{\circ}\text{C}$  พบว่า ที่อุณหภูมิ  $16 \pm 2^{\circ}\text{C}$  เห็ดฟางที่ใส่ถุง PE เจาะรู ปิดปากถุง ให้ผลดีที่สุด สามารถเก็บรักษาได้นาน 4 วันและยังคงลักษณะความสดได้ดีโดยมี อัตราการสูญเสียน้ำหนัก 14.41% มีปริมาณความชื้น 91.74% ปริมาณ soluble solid ลดลง ความแน่นเนื้อลดลง ค่า ความสว่างของสีผิวลดลงและมีสีผิวเหลืองน้ำตาลเล็กน้อย การเปลี่ยนแปลงทางด้านรูปร่าง การเกิด chilling injury และเน่าเสีย มีค่าคะแนนไม่เกิน 25% ส่วนการรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ ปริมาณโปรตีนและreducing sugar เพิ่มขึ้นจากวันที่เริ่มเก็บรักษา เห็ดฟางที่อุณหภูมิ  $10 \pm 2^{\circ}\text{C}$  ทุกภาชนะบรรจุ แสดงอาการ chilling injury มากกว่า 50% ในวันที่ 2 ทำให้หมดสภาพการซื้อขายและเห็ดฟางที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $30^{\circ}\text{C}$  ในถุง PE เจาะรู ปิดปากถุง สามารถเก็บรักษาได้เพียง 1 วัน ส่วนเห็ดฟางที่บรรจุในตะกร้าพลาสติก , ถุงกระดาษ ปิดปากถุง และถาดโฟมที่กั้นถาดเจาะรู ด้าน บนหุ้ม PVC สามารถเก็บรักษาได้ 1-2 วัน