

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิที่ระดับ 25 13 5 และ 1°C ต่อคุณภาพและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของเงาะแปรรูปพร้อมบริโภค โดยการนำผลเงาะพันธุ์โรงเรียนปอกลีเลือก ให้เหลือส่วนของเนื้อติดเมล็ดแล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่าง ๆ จากการทดลองพบว่าการเก็บรักษาเงาะแปรรูปพร้อมบริโภคที่อุณหภูมิ 1°C สามารถรักษาคุณภาพการเก็บรักษาได้ดีที่สุด โดยมีผลในการชะลอการหายใจ การสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ การเปลี่ยนแปลงสี(L และ a) รองลงมาได้แก่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 13 และ 25°C นอกจากนี้ยังพบว่า การเก็บรักษาเงาะแปรรูปพร้อมบริโภคที่อุณหภูมิ 1 และ 5 °C มีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 7 วัน ส่วนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13และ 25°C มีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 5และ 1วันตามลำดับ