

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการทำ Heat Treatment โดยใช้อากาศร้อนที่อุณหภูมิ 35 และ 40°C ระยะเวลา 3 และ 12 ชั่วโมง ต่อการเกิดอาการ Chilling injury ของผลละมุดพันธุ์มะกอก เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8°C ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 85-90 พบว่าการทำ Heat Treatment โดยใช้อากาศร้อนที่อุณหภูมิ 40°C ระยะเวลา 12 ชั่วโมง สามารถลดการเกิดอาการ Chilling injury ของผลละมุดได้ดีที่สุด เมื่อเปรียบเทียบการใช้อากาศร้อนที่อุณหภูมิและระยะเวลาอื่น ๆ นอกจากนี้ยังพบว่า การทำ Heat Treatment ที่สภาวะดังกล่าวยังสามารถลดอัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน การร่วงไหลของประจุกิจกรรมของเอนไซม์ ACC oxidase และมีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 30 วัน