

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพของกระท้อนพันธุ์อีดำ (*Sandoricum indicum* L.) โดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 12 14 16°C และอุณหภูมิห้อง (30±2°C) พบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ผลกระท้อนมีอายุสั้นเพียง 10 วัน เนื่องจากเกิดอาการระส่ำระสายขึ้น โดยลักษณะเปลือกของผลกระท้อนจะปรากฏสีน้ำตาลคล้ำกระจากทั่วบริเวณผิวของผล เนื้อภายในมีสีน้ำตาลเข้มและส่วนของเนื้อเยื่อติดเมล็ด(ปุย) มีอาการฉ่ำน้ำ ขณะที่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12°C และ 14°C พบอาการเปลือกมีจุดวงกลมสีน้ำตาลเข้ม เนื้อในบริเวณนั้นมีสีน้ำตาลเข้มเช่นเดียวกัน และบริเวณส่วนของปุยมีอาการฉ่ำน้ำปรากฏขึ้นในวันที่ 15 และ 20 ของการเก็บรักษา ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบกลิ่นผิดปกติซึ่งเป็นกลิ่นหมักเกิดขึ้น สำหรับการเก็บรักษาผลกระท้อนที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บรักษาได้เพียง 5 วัน โดยพบอาการเหี่ยวของเปลือกและเนื้อในนั้นมีสีน้ำตาล จากการทดลองพบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12°C สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวได้ดีที่สุด โดยสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและเนื้อ คะแนนความสดได้ดีกว่าวิธีดมนต์อื่น แต่อย่างไรก็ตามการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12°C จะพบอาการระส่ำระสายเกิดขึ้นในวันที่ 15 ของการเก็บรักษาจึงทำให้การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 14°C มีอายุการเก็บรักษาผลกระท้อนได้นานที่สุด 20 วัน