

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลแก้วมังกร หลังการเก็บเกี่ยว
หน่วยกิตของวิทยานิพนธ์	12 หน่วย
โดย	นางศิริ เกณฑ์ขุนทด
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วราพร ลักขณลม้าย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ระดับการศึกษา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
ปีการศึกษา	2542

บทคัดย่อ

ศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่ 2 5 8 13 17 20 และ 25 องศาเซลเซียส ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลแก้วมังกร และผลของการเก็บรักษาในถุงพลาสติกโพลีโพรไพลีนเจาะรู ถุงพลาสติกโพลีเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำเจาะรู และบรรจุในถาดโฟมหุ้มฟิล์มพีวีซี ที่อุณหภูมิ 5 8 และ 13 องศาเซลเซียส ต่อคุณภาพของผลแก้วมังกร พบว่าอุณหภูมิในการเก็บรักษาไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ ปริมาณกรดที่ไคเตรท วิตามินซี เส้นใย ความแน่นเนื้อ น้ำตาลรีดิวซ์ และสีเปลือก แต่อุณหภูมิมีผลต่ออัตราการหายใจ การผลิตก๊าซเอทิลีน การสูญเสียน้ำหนัก และปริมาณแอนโทไซยานิน โดยมีอัตราการหายใจต่ำอยู่ในช่วง 1 ถึง 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมชั่วโมง การผลิตก๊าซเอทิลีนต่ำ 0.5 ถึง 1.0 ไมโครลิตรต่อกิโลกรัมชั่วโมง และผลแก้วมังกรที่บ่มด้วยก๊าซอะเซทิลีน อัตรา 250 กรัม ต่อผลแก้วมังกร 500 กรัม ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง พบว่า ผลแก้วมังกรจัดอยู่ในกลุ่ม Non-climacteric fruit และการเก็บรักษาผลแก้วมังกรในภาชนะบรรจุทั้ง 3 ชนิด ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักสดของผลแก้วมังกร แต่มีผลต่อการเกิดอาการผิดปกติทางสรีระ โดยแสดงอาการเนื้อใส และเนื้อเป็นสีน้ำตาล หลังจากเก็บรักษานาน 21 วัน ที่อุณหภูมิ 5 และ 8 องศาเซลเซียส ตามลำดับ ส่วนผลแก้วมังกรที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ผลมีลักษณะปรากฏทั้งภายในและภายนอกอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ หลังจากเก็บรักษานาน 27 วัน ผลที่บรรจุในถุงพลาสติก LDPE มีลักษณะปรากฏดี และมีร้อยละของการสูญเสียน้ำหนักต่ำที่สุด ในขณะที่ผลที่บรรจุในถาดโฟมหุ้มฟิล์มพีวีซี มีร้อยละของการสูญเสียน้ำหนักสูงกว่า อุณหภูมิ ภาชนะบรรจุ และอายุเก็บรักษาไม่มีผลต่อคะแนนความชอบโดยรวมของผู้บริโภค

คำสำคัญ (Keywords) : แก้วมังกร / การเก็บรักษา / คุณภาพทางเคมี / คุณภาพทางกายภาพ / อาการ
ผิปกดทิศทางสรีระ