ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

ผลของสภาพการปลูกและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ที่มีต่อคุณภาพในการบริโภคและการแปรรูปของมันฝรั่ง

ชื่อผู้เชียน

นายวิวัฒน์ ภาณูอำไพ

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต(เกษตรศาสตร์)สาชาวิชาพืชสวน

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ : ผศ.ดร. บัณฑูรย์ วาฤทธิ์ ประธานกรรมการ รศ. เกศิณี ระมิงค์วงศ์ กรรมการ ผศ.ดร. วิเชียร ภู่สว่าง กรรมการ รศ.ดร. ดนัย บุณยเกียรติ กรรมการ

## บทคัดย่อ

ได้มีการศึกษาผลของสภาพการปลูกและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่มีต่อคุณภาพใน การบริโภคและการแปรรูปของมันฝรั่งพันธุ์เคนนีเบค พันธุ์แอตแลนติค และพันธุ์ฝาง 60 ใช้ ระยะปลูก 25x60 ชม. และ 25x90 ชม. เก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 75 และ 90 วันตามลำดับ หัว มันฝรั่งที่เก็บเกี่ยวได้ถูกนำมาผึ่งรักษาผิวเป็นเวลานาน 7 และ 14 วัน ก่อนนำไปทดสอบคุณภาพ ในการประกอบอาหารและการแปรรูป รวมทั้งนำไปทดลองเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน 12 สัปดาห์ ในฤดูหนาว การทดลองกระทำที่สถานีทดลองพีชสวนฝาง อำเภอฝาง จังหวัดเชียง— ใหม่ ระดับความสูง 500 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล และที่ดอยปู่หมื่น อำเภอแม่อาย จังหวัด เชียงใหม่ ระดับความสูง 1300 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2534 ถึง เดือนพฤษภาคม 2535 ในฤดูฝนทดลองที่ดอยปู่หมื่นแห่งเดียว ตั้งแต่เดือนมิถุนายน ถึงเดือน พฤศจิกายน 2535

ผลการทดลองในฤดูหนาว เชตพื้นที่ราบ ปรากฏว่า พันธุ์แอตแลนติค มีน้ำหนักแห้ง ชองลำต้น ใบ และหัวมากที่สุด แต่ในเชตพื้นที่สูง มันฝรั่งทั้ง 3 พันธุ์ มีน้ำหนักแห้งไม่แตกต่างกัน ส่วนในฤดูฝน เชตพื้นที่สูง พันธุ์ฝาง 60 มีน้ำหนักแห้งของลำต้นและใบมากที่สุด แต่มีน้ำหนักแห้ง หัวน้อยกว่าพันธุ์แอตแลนติค ระยะปลูกไม่มีผลต่อน้ำหนักแห้งของต้นมันฝรั่ง แต่ระยะปลูก 25x60 ชม. ให้ดัชนีพื้นที่ใบและอัตราการสะสมน้ำหนักแห้งต่อพื้นที่ดิน มากกว่าการใช้ระยะปลูก 25x90 ชม.

ผลผลิตของมันฝรั่งทั้ง 3 พันธุ์ แตกต่างกันในแต่ละฤดูและสถานที่ปลูก ในฤดูหนาว พันธุ์ฝาง 60 ให้ผลผลิตสูงสุดเมื่อปลูกในเขตพื้นที่ราบ แต่ในเขตพื้นที่สูง พันธุ์ฝาง 60 ให้ผลผลิตสูงสุดเมื่อปลูกในเขตพื้นที่ราบ แต่ในเขตพื้นที่สูง พันธุ์ฝาง 60 ให้ผลผลิตสูงกว่าอีกสองพันธุ์ ระยะปลูกและอายุเก็บเกี่ยวมีอิทธิพลต่อผลผลิต ระยะปลูก 25x60 ชม. ให้ผลผลิตสูงกว่าระยะปลูก 25x90 ชม. อายุเก็บเกี่ยว 90 วัน สามารถเพิ่มผลผลิตต่อไร่ของมันฝรั่งทั้ง 3 พันธุ์ เปรียบเทียบการเก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 75 วัน มันฝรั่งทั้ง 3 พันธุ์ที่ปลูกในช่วงฤดูฝน ให้ค่าความถ่วงจำเพาะและปริมาณน้ำหนักแห้งของหัว ต่ำ กว่าที่ปลูกในฤดูหนาว การเก็บเกี่ยวเมื่อมันฝรั่งมีอายุมากชิ้น สามารถเพิ่มค่าความถ่วงจำเพาะและปริมาณน้ำหนักแห้งของหัว นอกจากนี้ยังพบว่าพันธุ์แอตแลนติค มีค่าความถ่วงจำเพาะและปริมาณน้ำหนักแห้งสูงกว่าพันธุ์เคนนีเบค และพันธุ์ฝาง 60

ผลการทดสอบคุณภาพในการประกอบอาหารและการแปรรูป หลังการผึ้งรักษาผิวนาน
7 และ 14 วัน พบว่าระยะเวลาผึ้งรักษาผิวไม่มีผลต่อสีของมันฝรั่งที่ประกอบอาหารและแปรรูป
แต่มันฝรั่งที่เก็บเกี่ยวอายุ 90 วัน เมื่อนำไปแปรรูปเป็นมันฝรั่งทอดแบบแผ่น และมันฝรั่งทอดแบบ
แท่งมีสีเหลืองอ่อนกว่ามันฝรั่งที่เก็บเกี่ยวอายุ 75 วัน นอกจากนี้พบว่าหลังการแปรรูป มันฝรั่งที่
ปลูกในเขตพื้นที่ราบมีสีเหลืองอ่อนกว่ามันฝรั่งที่ปลูกในเขตพื้นที่สูง ส่วนคุณภาพในการประกอบ
อาหารของมันฝรั่งทั้ง 3 พันธุ์นี้ พบว่าไม่แตกต่างกันทั้งสีและความแน่นเนื้อ

ผลการทดลองเก็บรักษาหัวมันฝรั่งที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน 12 สัปดาห์ พบว่าหัว มันฝรั่งจากการปลูกในฤดูฝนมีการสูญเสียน้ำหนักและการเน่าเสียมากกว่า แต่มีเปอร์เซ็นต์การงอก หน่อต่ำกว่ามันฝรั่งที่ปลูกในฤดูหนาว การเก็บเกี่ยวมันฝรั่งเมื่ออายุ 75 วัน มีเปอร์เซ็นต์การสูญ เสียน้ำหนักและการเน่าเสียของหัวมันฝรั่งมากกว่าอายุเก็บเกี่ยว 90 วัน แต่ระยะเวลาผึ้งรักษา ผิวนาน 14 วัน ช่วยชะลอการสูญเสียน้ำหนักและการเน่าเสียของมันฝรั่งที่เก็บเกี่ยวก่อนดังกล่าว Thesis Title

Effect of Growing Conditions and

Postharvest Management on Quality of

Potatoes for Consumption and Processing

Autor

Mr. Wiwat Panuampai

Master of Science

Agriculture (Horticulture)

Examining Committee:

Assist. Prof. Dr.Bantoone Warrit Chairman Assoc. Prof. Kesinee Ramingwong Member Assist. Prof. Dr.Wichian Pooswang Member Assoc. Prof. Dr.Danai Boonyakiat Member

## Abstract

The effect of growing conditions and postharvest management on consumption and processing quality of potato cultivars Kennebec, Atlantic and Fang 60 were studied. Three potato cultivars were grown at spacing of 25x60 cm. and 25x90 cm., and were harvested at 75 and 90 days after planting. Harvested tubers had been cured for 7 and 14 days before a quality of cooking and processing were tested. After curing, some tubers were stored for 12 weeks under ambient conditions and then were evaluated. In dry season trials were conducted at Fang Horticultural Research Station, Fang district, Chiang Mai Province (500 msl) and at Doi Pu Muen, Mae Ei district, Chiang Mai Province (1300 msl) from November, 1991 to May, 1992. In rainy season trial was carried out under highland condition at Doi Pu Muen during June, to November, 1992.

The results indicated that Atlantic offerred the highest dry

matter of stems, leaves, and tubers in dry season under lowland condition, but under highland condition, dry matter was not significantly different among cultivars. In rainy season, Fang 60 gave the highest stems and leaves dry matter but tuber dry matter was lower than Atlantic. Plant spacings did not affect dry matter, but Leaf Area Index and Crop Growth Rate of potatoes that planted with spacing of 25x60 cm. were higher than another.

Tuber yields of the 3 cultivars were different due to growing seasons and locations. In dry season under lowland condition, Fang 60 gave the highest yield. Under highland condition, the yield of However, in rainy Fang 60 was lower than Atlantic and Kennebec. season under highland condition, Fang 60 still gave the highest yield. Difference in yield was also observed between spacings harvesting times. Crops planted with close spacing gave higher yield than the wide spacing. Late harvesting of 90 days increased tuber yield significantly compared with early harvesting. In addition, late harvesting also increased specific gravity and dry matter content of Furthermore, it was found that growing potatoes in rainy tubers. season gave lower specific gravity and dry matter content than of tubers in dry season. Atlantic had the highest specific gravity and dry matter content, followed by Kennebec and Fang 60.

A quality of cooking and processing were tested after curing for periods of 7 and 14 days. The results showed that curing period did not affect cooking and processing quality but late harvesting gave chips and French fries colour paler than early harvesting.

Additionally, potatoes that produced in lowland had better fry colour than in highland. Moreover, cooking quality of the 3 cultivars were

not different in texture and colour.

The results from the storage for 12 weeks suggested that tuber weight losses and rotting were higher and sprouting was lower in rainy season crop than in dry season crop. Early harvesting increased weight losses and rotting of tubers. Before storage, potatoes should be cured for 14 days in order to delay weight losses and rotting, especially when early harvesting have to be done.



## ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University All rights reserved