

บทที่ 1

บทนำ

มะม่วง เป็นไม้ผลชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย และยังเป็นพืชที่ปลูกและให้ผลผลิตได้ในทุกพื้นที่ของประเทศไทย เป็นผลไม้ที่มีการบริโภคภายในประเทศและส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ สามารถบริโภคได้ทั้งผลดิบและผลสุก รวมทั้งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้อีกหลายชนิด มะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เป็นมะม่วงที่บริโภคผลสุก สามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี อีกทั้งผลดิบยังสามารถนำมาประกอบอาหารและแปรรูป ทำให้ปัจจุบันมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เป็นที่นิยมเพิ่มขึ้นทั้งในประเทศและเริ่มได้รับความนิยมจากตลาดต่างประเทศ

มะม่วงทุกชนิดเมื่อเก็บเกี่ยวแล้วมีความจำเป็นที่จะต้องได้รับการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่ถูกต้อง การเก็บรักษาผลมะม่วงภายหลังการเก็บเกี่ยวจึงมีบทบาทและความสำคัญ เนื่องจากทำให้สามารถขนส่งผลผลิตได้เป็นระยะทางไกล หรือการเก็บรักษาเพื่อรอการจำหน่าย แปรรูป หรือบริโภค โดยเฉพาะในการผลิตมะม่วงเพื่อการส่งออก อุณหภูมิเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดต่อคุณภาพของผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว เพราะอุณหภูมิมีอิทธิพลต่อกระบวนการต่าง ๆ ภายในผลิตผลและมีผลต่อปัจจัยอื่น ๆ ภายนอกด้วย การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำจะทำให้สามารถเก็บรักษาผลิตผลไว้ในสภาพเดิมได้นานขึ้น แต่การเก็บรักษาผลไม้ม่างชนิดที่อุณหภูมิต่ำเกินไปก็อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ โดยเฉพาะกับผลิตผลในเขตร้อน อาจทำให้เกิดอาการผิดปกติที่เรียกกันว่า อาการสะท้านหนาว (chilling injury) ขึ้นได้ มะม่วงจัดเป็นผลไม้เขตร้อน อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษามะม่วงอยู่ในช่วง 12 – 13 องศาเซลเซียส ซึ่งหากเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำเกินไปอาจทำให้เกิดความเสียหายขึ้นได้ (จริงแท้, 2542) ปัจจุบันมีการศึกษาเพื่อหาวิธีการลดความเสียหายที่เกิดจากอาการสะท้านหนาว รวมทั้งหาวิธีการที่จะทำให้ผลิตผลมีความต้านทานต่อการเกิดอาการสะท้านหนาว หรือสามารถชะลอการพัฒนาของการเกิดอาการสะท้านหนาว ในผลิตผลพืชสวนหลายชนิด

วิทยานิพนธ์นี้จึงมุ่งเน้นศึกษาถึงผลของการใช้ถุงพลาสติกในการบรรจุ และการใช้ความร้อนกับผลมะม่วงก่อนเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงของโปรตีนในผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่เกิดอาการสะท้านหนาว ซึ่งจะเป็แนวทางในการหาวิธีการลดและป้องกันการเกิดอาการสะท้านหนาวของผลมะม่วง ตลอดจนเป็นแนวทางในการช่วยยืดอายุการเก็บรักษามะม่วง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลของการใช้ถุงพลาสติกในการบรรจุผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ต่อการลดอาการสะท้านหนาว และการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
2. เพื่อศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงของ โปรตีนและคุณภาพระหว่างการเกิดอาการสะท้านหนาวในผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ ที่ได้รับความร้อนก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
3. เพื่อศึกษาผลของการแช่ความร้อนร่วมกับการบรรจุผลมะม่วงในถุงพลาสติกต่อการลดการเกิดอาการสะท้านหนาวในผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เพื่อศึกษาผลของการบรรจุถุงพลาสติก และการใช้ความร้อนต่อการลดอาการสะท้านหนาว รวมถึงถึงการเปลี่ยนแปลงของ โปรตีนและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved