

**ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์** ผลของการเก็บเกี่ยว วิธีการกำจัดความฝาด และอุณหภูมิเก็บรักษา ต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลพลับพันธ์ พี2

**ผู้เขียน** นายสราวุธ ศรีวรรณ

**ปริญญา** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) พืชสวน

**คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์**

รองศาสตราจารย์ ดร.คณัย บุญเกียรติ

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรินทร์ นิลสำราญจิต

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการเก็บเกี่ยว วิธีการกำจัดความฝาด และอุณหภูมิเก็บรักษาต่อคุณภาพทางกายภาพ และเคมีของผลพลับพันธ์ พี2 โดยเก็บเกี่ยวผลพลับที่ระยะการพัฒนาสีผิวผลเป็นสีเหลือง 70, 80 และ 90 เปอร์เซ็นต์ พบว่า ที่ระยะเก็บเกี่ยวทั้ง 3 ระยะไม่มีผลต่อความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซี อย่างไรก็ตาม เมื่อผลพลับพัฒนาสีผิวผลเป็นสีเหลืองมากขึ้น จะมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้มากขึ้น การกำจัดความฝาดด้วยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ เมื่อวางผลพลับในถุงซ้อนกัน 2 และ 4 ชั้น ใช้เวลาในการกำจัดความฝาด 2, 3 และ 4 วัน พบว่า จำนวนวันที่ต่างกันไม่มีผลต่อความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณวิตามินซี แต่มีผลต่อปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ส่วนจำนวนชั้นที่ต่างกัน มีผลต่อความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และวิธีการกำจัดความฝาด ร่วมกับอุณหภูมิเก็บรักษา พบว่า การใช้แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ความเข้มข้น 100 เปอร์เซ็นต์ นาน 3 วัน ที่อุณหภูมิ 20, 25 และ 30 องศาเซลเซียส ทำให้พลับหายฝาดได้ และไม่มีผลต่อความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ สำหรับผลของอุณหภูมิที่ใช้เก็บ

รักษาในสภาพสุญญากาศ พบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างกัน มีผลต่อความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ โดยระดับอุณหภูมิ การเก็บรักษาที่ 8 องศาเซลเซียส ผลลัพธ์มีความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซี ต่ำกว่าผลลัพธ์ที่เก็บรักษาที่ระดับอุณหภูมิ 2 และ 4 องศาเซลเซียส และเมื่อนำไปศึกษาระยะเวลาการวางจำหน่าย ผลลัพธ์ที่เก็บรักษาที่ระดับอุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส มีระยะเวลาการวางจำหน่ายสั้นกว่าระดับอุณหภูมิ 2 และ 4 องศาเซลเซียส



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

**Thesis Title** Effects of Harvesting, Deastringent Methods and Storage Temperature on Physico – chemical Quality of Persimmon Fruit cv. P2

**Author** Mr. Sravut Srivunna

**Degree** Master of Science (Agriculture) Horticulture

**Thesis Advisory Committee**

Assoc. Prof. Dr. Danai Boonyakiat Advisor

Asst. Prof. Dr. Surin Nilsamranchit Co-advisor

**ABSTRACT**

The effects of harvesting, deastringent methods and temperature on physico-chemical quality of persimmon fruit cv.P2 were studied. Persimmon fruit was harvested three stages of peel color 70, 80 and 90 percent peel color break. It was found that three harvesting stages had no effects on fruit firmness, tritatable acidity (TA) and vitamin C content however, the more persimmon developed yellow color, the more total soluble solids content. In case of deastringent methods, carbon dioxide at 100 percent concentration was used with 2 and 4-layered in plastic bags for 2, 3 and 4 days. The results showed that deastringent periods had no effects on fruit firmness, TSS, vitamin C content had effect on TA. In addition to the combination of deastringent condition (carbon dioxide at 100 percent concentration for 3 days) at 20, 25 and 30 °C resulted in elimination of astringency. However this methods it was found that had no effects on fruit firmness, TSS, vitamin C and TA. In case of storage temperature used for persimmon packed in vacuum packaging, the storage temperature effects on fruit firmness, TSS, vitamin C and TA. Persimmon stored at 8 °C had lower firmness, TSS, vitamin C content and TA than

those of one's stored at 2 °C and 4 °C. Moreover, vacuum packed persimmon stored at 8 °C had shorter shelf life than the ones stored at 2 °C and 4 °C.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved