

## บทที่ 1

### บทนำ

มะม่วงพันธุ์มหาชนกมีคุณลักษณะเด่น คือ สีส้มสวยงาม ผลมีขนาดและรูปร่างดี เมล็ดลีบบาง รสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เมื่อสุกงอมหวานจัด เนื้อไม่เละ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ซึ่งทำให้มะม่วงพันธุ์มหาชนกเป็นมะม่วงที่เหมาะสมสำหรับการส่งออกอย่างยิ่งอีกพันธุ์หนึ่ง (มนตรี, 2542)

การเปลี่ยนแปลงสภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงที่สำคัญคือ การสูญเสียน้ำหนัก การเกิดโรค และการสุก ดังนั้นมะม่วงซึ่งจัดเป็นผลไม้ประเภท climacteric จะเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยมีอัตราการหายใจสูงและผลิตเอทิลีนมากในระหว่างที่มีการสุก ทำให้อายุการเก็บรักษาลดลง การปฏิบัติต่อผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยวอย่างเหมาะสมจะสามารถรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น การใช้สารเคลือบผิวเป็นวิธีหนึ่งซึ่งสามารถลดการสูญเสียและลดอัตราการหายใจได้ โดยจะลดการแลกเปลี่ยนก๊าซทำให้ออกซิเจนภายในผลลดต่ำลงและมีการสะสมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เพิ่มขึ้นเนื่องจากการหายใจของผลิตผล นอกจากนี้ยังมีผลยับยั้งการผลิตและการทำงานของเอทิลีนด้วย (คนัย, 2540) อย่างไรก็ตามสารเคลือบผิวแต่ละชนิดมีคุณสมบัติในการป้องกันการสูญเสียน้ำและควบคุมการผ่านเข้าออกของก๊าซได้ไม่เท่ากัน การเลือกใช้ต้องคำนึงถึงความเข้มข้น หากใช้ความเข้มข้นสูงหรือเคลือบหนาเกินไปอาจทำให้เกิดการหายใจแบบไม่ใช้ออกซิเจนส่งผลให้เกิดการสะสมแอลกอฮอล์และอะเซทิลดีไฮด์ทำให้ผลิตผลมีกลิ่นและรสชาติผิดปกติ (จริงแท้, 2542)

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

ศึกษาผลของสารเคลือบผิวต่ออายุการเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกภายหลังการเก็บเกี่ยว