

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (<i>Morus alba</i> var. Chiangmai)
ผู้เขียน	นายธิตินันท์ จันทพิมพ์
ปริญญา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ	ดร. สมชาย จอมดวง

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาการเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai) ที่ระยะความสุกแตกต่างกันคือ แก่จัดหรือห่าม (สีแดงทั้งผล) สุก (สีแดงผสมดำ) และสุกจัด (สีดำทั้งผล) จากการศึกษาคุณภาพของผลหม่อนสดพบว่าเมื่อผลหม่อนสดมีระยะความสุกเพิ่มขึ้น ค่าความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด และน้ำตาลรีดิวซ์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณความชื้น และปริมาณกรดทั้งหมดมีแนวโน้มลดลง เมื่อศึกษาการเก็บรักษาผลหม่อนสุกจัดที่อุณหภูมิห้อง (31 ± 4 องศาเซลเซียส) ในภาชนะบรรจุ 3 แบบคือ ถาดโฟม (Polystyrene, PS) หุ้มด้วยฟิล์ม (Polyvinyl Chloride, PVC) ถุงพลาสติก (Polypropylene, PP) ปิดไม่เจาะรูด้านข้าง และถุงพลาสติก (Polypropylene, PP) ปิดเจาะรูด้านข้าง 4 รู พบว่าถาดโฟม PS หุ้มด้วยฟิล์ม PVC เป็นภาชนะที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษาผลหม่อนสด โดยที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 2 วัน ส่วนภาชนะรูปแบบอื่นเก็บรักษาได้เพียง 1 วัน ก็เกิดการเน่าเสียจากการศึกษาผลของระยะความสุก และอุณหภูมิ ต่ออายุการเก็บรักษาผลหม่อนสด พบว่าสภาวะที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผลหม่อนเพื่อรับประทานผลสดคือ ผลหม่อนระยะสุกและสุกจัดที่บรรจุในถาดโฟม PS หุ้มด้วยฟิล์ม PVC ที่เก็บในตู้เย็น (4 องศาเซลเซียส) สามารถเก็บรักษาได้นาน 14 และ 12 วัน ตามลำดับ

Independent Study Title	The Storage of Fresh Mulberry (<i>Morus alba</i> var. Chiangmai)
Author	Mr. Thitipan Chantapim
Degree	Master of Science (Food Science and Technology)
Independent Study Advisor	Dr. Somchai Jomduang

ABSTRACT

This independent study aimed to study on the storage of fresh mulberry fruit (*Morus alba* var. Chiangmai) at various ripening stages: early ripe (red fruit), ripe (black and red fruit) and overripe (black fruit). Study on the quality of fruit mulberry, results were showed that pH value, total soluble solid, and reducing sugar trended to increased during the ripening stages. However, moisture content and total acidity trended to decrease. Overripened mulberry fruit were stored in three types of packaging materials: Polystyrene (PS) tray wrapped with Polyvinyl Chloride (PVC), Polypropylene (PP) bag and PP bag with four holdes. All of sample packages were stored at room temperature (31 ± 4 °C). Results indicated that the suitable packaging material was PS tray wrapped with PVC which could prolong the sample for 2 days, while other packaging materials could prolong the sample for only 1 day. Study on the effect of ripening stages and storage temperature on the shelf life of fresh mulberry fruit, it was found that for riped and overripened mulberry fruit which were packed in PS tray wrapped with PVC and storage in refrigerator (4 °C). These conditions could prolong the shelf life to 14 and 12 days, respectively.