ปียรัตน์ ผ่องใส 2552: ผลของการเก็บรักษาภายใต้บรรยากาศควบคุมและการบรรจุภายใต้บรรยากาศ คัคแปลงโดยใช้ฟิล์มที่มีสภาพให้ซึมผ่านได้ของแก๊สสูงต่อคุณภาพของเงาะพันธุ์โรงเรียน ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการบรรจุ) สาขาเทคโนโลยีการบรรจุ ภาควิชาเทคโนโลยีการ บรรจุ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์วาณี ชนเห็นชอบ, Ph.D. 193 หน้า

งานวิจัยนี้ศึกษาอิทธิพลของการเก็บรักษาภายใต้บรรยากาศควบคุมและการบรรจุภายใต้บรรยากาศ ดัดแปลงโดยใช้ฟิล์มที่มีสภาพให้ซึมผ่านได้ของแก๊สสูงต่อคุณภาพของเงาะพันธุ์โรงเรียนโดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12°C พบว่าเงาะมีความสามารถในการทนต่อแก๊สออกซิเจนต่ำสุดร้อยละ 5 และแก๊สการ์บอนไดออกไซด์สูงสุด ร้อยละ 15 เมื่อเก็บรักษาเงาะที่สภาวะความเข้มข้นของแก๊สคาร์บอนไดออกไซค์ร้อยละ 20 (สมคุลค้วยอากาศปกติ และแก๊สในโตรเจน) เกิดอาการผิดปกติทางสรีรวิทยาจากแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (CO, injury) โดยมีผิวเป็นสี น้ำตาล ขนเปลี่ยนเป็นสีเขียวซีคและสีน้ำตาลในที่สุด สภาวะบรรยากาศควบคุมที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษา เงาะคือความเข้มข้นของแก๊สออกซิเจนร้อยละ 5 ถึง 10 ร่วมกับแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ร้อยละ 5 ถึง 10 ศึกษา การบรรจุภายใต้บรรยากาศดัดแปลงโดยบรรจุเงาะน้ำหนัก 230-250 กรัม ลงในถาดพลาสติกปิดผนึกด้วยฟิล์ม พลาสติก 3 ชนิค ได้แก่ LDPE-1, PE-1 และ PE-2 ซึ่งมีอัตราการซึมผ่านของแก๊สออกซิเจน (OTR) เท่ากับ 3,800, 7,000 และ 12,000 cm³/m².day ตามลำคับ ปริมาณแก๊สในถาคปิดผนึกด้วยฟิล์ม PE-2 และ PE-1 เข้าสู่สมคุล บรรยากาศคัดแปลงที่ 3.6%O₂+9.8%CO₂ และ 2.6%O₂+16.1%CO₂ ตามลำคับ ในขณะที่ถาดปิดผนึกด้วยฟิล์ม LDPE-1 ไม่เข้าสู่สภาวะสมคุลและมีการสะสมของแก๊สคาร์บอนไคออกไซด์ถึง 25.2% ในวันที่ 6 ของการเก็บ รักษา ปริมาณแก๊สที่สร้างขึ้นในบรรจุภัณฑ์สอดคล้องกับอายุการเก็บรักษาของเงาะ โดยบรรยากาศดัดแปลง สมคุลใน PE-2 ชะลอการเกิดสีน้ำตาลคำของขนเงาะได้ดีที่สุดและยืดอายุการเก็บรักษาได้นานที่สุด 15-17 วัน ใน บรรจุภัณฑ์ PE-1 และ LDPE-1 เกิดสีน้ำตาลเนื่องจาก CO, injury และมีอายุการเก็บรักษา 9-11 และ 6-8 วัน ตามลำดับ ทำการบรรจุเงาะน้ำหนัก 2000 กรัมในถุงพลาสติกรองในกล่อง (box liner bags) 2 ชนิค ได้แก่ PE-2 และ LDPE-2 (OTR = 5,000 cm³/m².day) พบว่าปริมาณแก๊สภายในบรรจุภัณฑ์ PE-2 และ LDPE-2 เท่ากับ 4.9%O,+5.1%CO, และ 3.1%O,+11.0%CO, ตามลำดับ โดยกล่องรองด้วย PE-2 และ LDPE-2 มีอายุการเก็บรักษา ได้ 12-14 และ 9-11 วัน ตามลำดับ ศึกษาการจำลองอุณหภูมิระหว่างการขนส่งกระจายสินค้าโดยเปรียบเทียบ ระหว่างสภาวะการขนส่งทางอากาศกับสายโซเย็น (cold chain) ควบคุมอุณหภูมิที่ 12°C พบว่าเงาะที่ผ่านการ จำลองสภาวะการขนส่งทางอากาศนาน 36 ชั่วโมงในถาดที่ไม่ได้ปิดผนึกด้วยฟิล์มพลาสติกมีขนเป็นสีน้ำตาลคำ อย่างรุนแรงเกินเกณฑ์การยอมรับทันที่หลังจากการจำลองสภาวะ ในถาคที่ปิดผนึกด้วยฟิล์ม PE-2 มีสีน้ำตาลซีด มีอายุการเก็บรักษา 1 วัน จะเห็นได้ว่าการขนส่งเงาะภายใต้สายโซเย็นร่วมกับการบรรจุภายใต้สภาวะบรรยากาศ คัดแปลงโดยใช้ฟิล์มที่มีสภาพให้ซึมผ่านได้สูงชนิด PE-2 ให้ผลดีที่สุดคือสามารถเก็บรักษาเงาะพันธุ์โรงเรียนได้ นาน 15-17 วัน

Piyarat Pongsai 2009: Effect of Controlled Atmosphere Storage and Modified Atmosphere Packaging using High Gas Permeable Films on Quality of Rambutan (*Nephelium lappaceum* Linn.) cv. Rong-Rien. Master of Science (Packaging Technology), Major Field: Packaging Technology, Department of Packaging Technology. Thesis Advisor: Associate Professor Vanee Chonhenchob, Ph.D. 193 pages.

Effect of controlled atmosphere storage and modified atmosphere packaging using high gas permeable films on quality of rambutans (Nephelium lappaceum Linn.) cv. Rong-Rien stored at 12°C was studied. The oxygen and carbon dioxide tolerance limits of rambutans were 5% and 15%, respectively. Rambutans stored in 20%CO, (with air and nitrogen balance) showed physiological disorder due to CO, injury, which appeared as brown skin and pale green to brown spintern. The optimum controlled atmosphere (CA) for rambutans was 5-10%O₂+5-10%CO₂. The effect of modified atmosphere packaging (MAP) of rambutans was studied by packing 230-250 grams of rambutans in the trays sealed with 3 types of films; LDPE-1, PE-1, and PE-2, which had oxygen transmission rates of 3,800, 7,000 and 12,000 cm³/m².day, respectively. Equilibrium modified atmospheres (EMA) in high gas permeable film packages (PE-2 and PE-1) were 3.6%O2+9.8%CO2 and 2.6%O₂+16.1%CO₂, respectively. Carbon dioxide accumulation was observed in LDPE-1 packages, which reached 25.2% in 6 days. Gas atmospheres established in the packages were associated with the shelf life of rambutans. PE-2 had the longest shelf life of 15-17 days, followed by PE-1 (9-11 days) and LDPE-1 (6-8 days). CO, injury was observed in the rambutans in LDPE-1 and PE-1 due to high carbon dioxide levels in the packages. Two kilograms of rambutans were packed in the box liner bags; PE-2 and LDPE-2 (OTR = 5,000 cm³/m².day). Equilibrium modified atmospheres in PE-2 and LDPE-2 liner bags were 4.9%O₃+5.1%CO₂ and 3.1%O₂+11.0%CO₂, respectively. Shelf life of rambutans in PE-2 and LDPE-2 liner bags were 12-14 and 9-11 days, respectively. Distribution studies of rambutans were compared between simulated air shipment and cold chain controlled at 12°C. Rambutans under simulated air shipment for 36 days in the trays without heat-sealed films showed severe browning of the spinterns over the acceptable limit after the simulation, while those in PE-2 maintained acceptable quality for 1 day after the simulation. Modified atmosphere packaging of rambutans using high gas permeable film (PE-2) under cold chain condition (12°C) had the longest shelf life of 15-17 days.