

### บทที่ 3 ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย

#### 3.1 การเตรียมวัสดุทดลอง

นำลองกองจากสวนในจังหวัดจันทบุรี เก็บเกี่ยวผลลงกองโดยนับอายุของผล คือนับจากผลเริ่มเปลี่ยนสีประมาณ 15-25 วัน หรือนับจากดอกเริ่มบานจนถึงผลสุกประมาณ 180-120 วัน (พรัตต์, 2528) ใช้กรรไกรตัดข้าวซ่อนผลแล้วบรรจุลงในกล่องโฟม โดยขนส่งทางรถดูปั้ปรับอากาศ นำมาคัดแยกซ่อนผลที่มีต่าหนอกออก เลือกซ่อนผลที่มีขนาดสม่ำเสมอ เพื่อใช้ในการทดลองต่อไป

#### 3.2 ขั้นตอนการทดลอง

##### 3.2.1 การทดลองที่ 1 เพื่อศึกษาความเข้มข้นระดับต่าง ๆ และเวลาของ Gibberellic acid เพื่อลดการหลุดร่วงของผลลงกองหลังการเก็บเกี่ยว

นำซ่อนผลลงกองที่เตรียมได้จากข้างต้น มาจัดการทดลองแบบ CRD (Completely randomized design) มีวิธีการเก็บรักษาดังนี้

- |              |   |
|--------------|---|
| วิธีการที่ 1 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 0 ppm เป็นระยะเวลา 1 นาที     |
| วิธีการที่ 2 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 0 ppm เป็นระยะเวลา 5 นาที     |
| วิธีการที่ 3 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 0 ppm เป็นระยะเวลา 10 นาที    |
| วิธีการที่ 4 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 500 ppm เป็นระยะเวลา 1 นาที   |
| วิธีการที่ 5 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 500 ppm เป็นระยะเวลา 5 นาที   |
| วิธีการที่ 6 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 500 ppm เป็นระยะเวลา 10 นาที  |
| วิธีการที่ 7 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 1000 ppm เป็นระยะเวลา 1 นาที  |
| วิธีการที่ 8 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 1000 ppm เป็นระยะเวลา 5 นาที  |
| วิธีการที่ 9 | จุ่มด้วย Gibberellic acid ความเข้มข้น 1000 ppm เป็นระยะเวลา 10 นาที |

##### 3.2.2 การทดลองที่ 2 ผลของวิธีการใช้ Gibberellic acid เพื่อลดการหลุดร่วงของผลลงกองหลังการเก็บเกี่ยว

นำซ่อนผลลงกองที่เตรียมได้จากข้างต้น และเลือกวิธีการที่ดีที่สุดจากการทดลองที่ 1 นำมาใช้วิธีต่อไปนี้ โดยจัดการทดลองแบบ CRD (Completely randomized design) มีวิธีการเก็บรักษาดังนี้

- |              |  |
|--------------|--|
| วิธีการที่ 1 | ไม่น้ำ Gibberellic acid                |
| วิธีการที่ 2 | จุ่มผลลงกองทั้งช้อนใน Gibberellic acid |
| วิธีการที่ 3 | ฉีดพ่นทั้งช้อนด้วย Gibberellic acid    |
| วิธีการที่ 4 | ทาบริเวณข้อผลด้วย Gibberellic acid     |

### 3.2.3 การทดลองที่ 3 เพื่อศึกษาผลของกากน้ำมะเขือร่วมกับ Gibberellic acid เพื่อลดการหลุดร่วงของผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว

นำช่องทดลองกองที่เตรียมได้จากข้างต้น และเลือกวิธีการที่ดีที่สุดจากการทดลองที่ 2 นำมาใช้กับการทดลองนี้จัดการทดลองแบบ CRD (Completely randomized design) มีวิธีการเก็บรักษาดังนี้

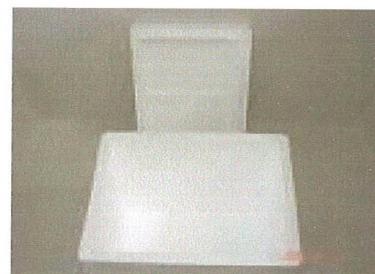
วิธีการที่ 1 ไม่บรรจุภาชนะ

วิธีการที่ 2 บรรจุในกล่องกระดาษ ขนาด 35 x 45 x 35 cm

วิธีการที่ 3 บรรจุในกล่องโพลี ขนาด 35 x 45 x 35 cm

วิธีการที่ 4 บรรจุในถุงโพลีมุ้งด้ายพิล์มพลาสติก PVC

ทุกการทดลองเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ ร้อยละ 90-95 วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงต่างๆ ทุก 3 วัน



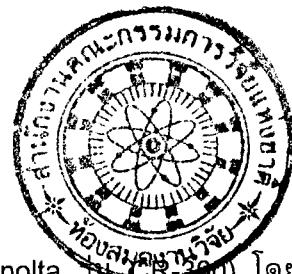
ลักษณะของกล่องกระดาษ และกล่องโพลี

### 3.3 วิธีการวิเคราะห์

#### 1. ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักสด

นำสิ่งทดลองมาซึ่งน้ำหนักสดก่อนและหลังการเก็บรักษา แล้วนำน้ำหนักที่ได้มาคิดเป็นร้อยละของการสูญเสียน้ำหนัก โดยใช้สูตรคำนวณดังนี้

$$\text{การสูญเสียน้ำหนัก (ร้อยละ)} = \frac{(\text{น้ำหนักก่อนการเก็บรักษา} - \text{น้ำหนักภายหลังการเก็บรักษา})}{\text{น้ำหนักก่อนการเก็บรักษา}} \times 100$$



## 2. การเปลี่ยนแปลงสี

วัดสีโดยใช้เครื่องวัดสี (colorimeter) (ยี่ห้อ Minolta, รุ่น CR-200) โดยให้หัววัดแนบสัมผัสกับผิวน้ำของผลิตผลมากที่สุด และรายงานผลในระบบสี Hunter's scale ซึ่งประกอบด้วยค่า L เป็นค่าที่รายงานถึงความสว่างของสี มีค่าตั้งแต่ 0 ถึง 100

กรณีที่ ค่า L เท่ากับ 100 หมายถึง สีขาว

ค่า L เท่ากับ 0 หมายถึง สีดำ

ค่า a เป็นค่าที่รายงานถึงการเปลี่ยนแปลงของสีในช่วงสีเขียวถึงสีแดง

กรณีที่ ค่า a เป็นลบ หมายถึง สีเขียว

ค่า a เป็นบวก หมายถึง สีแดง

ค่า hue angle เป็นค่าที่รายงานถึงการเปลี่ยนแปลงของสี โดยใช้ทั้ง 3 ค่ามาคำนวณ

การศึกษาครั้งนี้ทำการรายงานผล คือ ค่า L

## 3. การหลุดร่วงของช่อผล

โดยการนับจำนวนผลภายหลังการเก็บรักษาในแต่ละหน่วยการทดลอง และคำนวณดังนี้  
การหลุดร่วง (ร้อยละ) =  $\frac{(\text{จำนวนผลก่อนการเก็บรักษา} - \text{จำนวนผลเมื่อสิ้นสุดการเก็บรักษา})}{\text{จำนวนผลก่อนการเก็บรักษา}} \times 100$

## 4. อัตราการหายใจและการผลิตเอ็ทิลีน (Gamma และคณะ, 1994)

การวัดอัตราการหายใจและการผลิตเอ็ทิลีน ทำโดยนำข้อผลลงกองที่ผ่านการซั่งน้ำหนักเก็บใส่กล่องพลาสติกปิดสนิทที่มีปริมาตร 841.8 มิลลิลิตร เก็บที่อุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษา เป็นเวลา 3 ชั่วโมง จากนั้นสูบด้วยปากภายในกล่องด้วยระบบออกจีดยาที่เป็นสูญญากาศ ปริมาตร 1 มิลลิลิตร มหาวิเคราะห์ด้วยเครื่อง gas chromatography ยี่ห้อ Shimadzu รุ่น GC-8A สำหรับวิเคราะห์ก้าชาร์บอนไดออกไซด์ และรุ่น GC-14B สำหรับวิเคราะห์ก้าชเอ็ทิลีน โดยใช้ส่วนของ การวัดดังนี้

สภาพของการวัด	$\text{CO}_2$	$\text{C}_2\text{H}_4$
Column	Porapack Q (Mesh 80/100)	Porapack Q (Mesh 60/80)
Column temperature	50°C	80°C
Inject temperature	120°C	120°C
Detector	TCD <sup>1</sup>	FID <sup>2</sup>
Carrier gas	ไฮโดรเจน	ไฮโดรเจน

<sup>1</sup>TCD = Thermal Conductivity Detector

<sup>2</sup>FID = Flame Ionization Detector

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ห้องสมุดงานวิจัย
วันที่..... 12 พฤษภาคม 2552 .....
เลขทะเบียน..... 219668 .....
เลขเรียกหนังสือ.....

จากนั้นนำค่าที่ได้จากการวิเคราะห์ไปคำนวณอัตราการหายใจ หน่วยเป็น mgCO<sub>2</sub>/kg.hr

$$\text{อัตราการหายใจ} = \frac{\text{void} \times (\text{CO}_2 - 0.03)}{100 \times \text{g} \times \text{t}} \times \frac{4,400}{22.4 (1+T/273)}$$

void	=	ปริมาตรที่ว่างในกล่อง (มิลลิลิตร)
CO <sub>2</sub>	=	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่วัดได้ (มก./ล)
kg	=	น้ำหนักตัวอย่าง (กิโลกรัม)
t	=	ระยะเวลาที่ปิดกล่อง (ชั่วโมง)
T	=	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)

5. การเกิดสีน้ำตาลของผิวเปลือก โดยให้เป็นคะแนน (ดัดแปลงจากพรัตน์, 2528) ดังนี้
- คะแนน 0 หมายถึง ไม่เกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือก
  - คะแนน 2 หมายถึง เกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือกบ้างเล็กน้อย
  - คะแนน 4 หมายถึง เกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือกประมาณร้อยละ 25 ของทั้งช่อ
  - คะแนน 6 หมายถึง เกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือกประมาณร้อยละ 26-50 ของทั้งช่อ
  - คะแนน 8 หมายถึง เกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือกมากกว่าร้อยละ 51-75 ของทั้งช่อ
  - คะแนน 10 หมายถึง เกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือกมากกว่าร้อยละ 76-100 ของทั้งช่อ

#### 6. ปริมาณของแข็งที่ละลายเหลือได้ (Soluble solids content : SS)

นำน้ำคั้นของผลลงกองมาวัดด้วยเครื่อง Refractometer บันทึกค่าเป็น %

#### 7. ปริมาณกรดที่ได้เตρทได้ (TA)

โดยนำน้ำคั้นจากส่วนเนื้อของผลลงกองจำนวน 5 มิลลิลิตร ได้เตρทด้วยสารละลาย NaOH ความเข้มข้น 0.01 นอร์มัล โดยใช้สารละลาย phenolphthalein ความเข้มข้น ร้อยละ 1 ปริมาณ 1-2 หยด เป็น indicator จนถึงจุดยุติ (เมื่อสารละลายมีสีชมพูอย่างน้อย 30 วินาที) คำนวณกรดที่ได้เตρทได้ในรูปกรดซิตริก ดังสมการ

$$\% \text{Titratable acidity} = \frac{(\text{ml NaOH})(\text{N NaOH}) \times \text{meq.wt of citric acid} \times 100}{\text{ml of sample}}$$

โดย N NaOH = Normality ของสารละลายด่างมาตรฐานคือ 0.01N

ml NaOH = จำนวน ml ของ NaOH ที่ใช้ในการไดเตρท

milliequivalent weight (meq.wt) citric acid = 0.064

**8. คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค (ความกรอบ, รสชาติ, ลักษณะปราภูมิ และความชอบ)**

ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค โดยให้คะแนนสำหรับความชอบโดยรวมของผู้บริโภคที่มีต่อผลลัพธ์ของ ดังแบบสอบถามตามต่อไปนี้

**แบบทดสอบความชอบโดยวิธีการ Hedonic scaling ของผลลัพธ์ของ**

กรุณาซึมตัวอย่างต่อไปนี้ตามลำดับ จากซ้ายไปขวา แล้วให้คะแนนตามความชอบตั้งแต่ 1 ถึง 9 โดย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด	4 = ไม่ชอบเล็กน้อย	7 = ชอบปานกลาง
2 = ไม่ชอบมาก	5 = เฉย ๆ	8 = ชอบมาก
3 = ไม่ชอบปานกลาง	6 = ชอบเล็กน้อย	9 = ชอบมากที่สุด

หมายเหตุ ..... ..... .....

**ลักษณะทางประสาทสัมผัส**

1. ลักษณะปราภูมิ	.....	.....	.....
2. สี	.....	.....	.....
3. กลิ่นรส	.....	.....	.....
4. ความกรอบ	.....	.....	.....
5. ความชอบโดยรวม	.....	.....	.....

ข้อเสนอแนะ.....  
.....  
.....

**3.4 สถานที่ดำเนินการทดลอง**

ทำการทดลอง ณ ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว สาขาวิชาเทคโนโลยีโลหะ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี วิทยาเขตบางขุนเทียน