

197216

การศึกษาการเจริญเติบโตของผลและอิทธิพลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลเงาะพันธุ์ทองเมืองตราด พบว่า ผลเงาะมีการเจริญพัฒนาจนกระทั่งสุกแก่เต็มที่ ใช้เวลา 16 สัปดาห์หลังดอกบาน โดยมีลักษณะการเจริญเติบโตแบบซิกมอยด์ (Sigmoid growth type) ในช่วงแรกของการเจริญของผลเป็นการพัฒนาในส่วนของเปลือกและเมล็ด โดยส่วนของเนื้อเกิดขึ้นภายหลังความยาวของขนเงาะเริ่มคงที่เมื่อผลมีอายุ 11 สัปดาห์ สีเปลือกของผลเงาะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลืองเขียวในช่วงสัปดาห์ที่ 15 ระยะเวลาที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยวมากที่สุดคือ ผลเงาะที่มีอายุ 15 สัปดาห์ ในระยะนี้เปลือกเงาะมีสีเหลือง บริเวณโคนขนมีสีแดง ผลมีขนาดใหญ่และเนื้อเงาะมีคุณภาพดี เมื่อนำผลเงาะที่มีอายุ 15 สัปดาห์ มาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 13 และ 30 องศาเซลเซียส พบว่า การเก็บรักษาผลเงาะที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ และสามารถคงคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับนาน 15 วัน

197216

The study of fruit development and the effect of storage temperature on quality of rambutan cv. Tong Muang Trad revealed that rambutan fruits reached their full maturity (red color) in 16 weeks after blooming and its growth pattern followed sigmoidal type. The development of pericarp and seed were found at the initial development stage. Whereas, the flesh development was observed later. The spintern reached its maximum length 11 weeks after blooming. The pericarp color turned yellow in 15 weeks, which is the most optimal harvesting time. . The best storage temperature was 13 °C because this temperature reduced weight loss and respiration rate while better maintained consumer acceptance when compared to storage temperature of 10 and 30 °C .