

การศึกษาอิทธิพลของกําชนาบรวม อัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  และปริมาณสารดูดซึบ เอทิลีน ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากระเจี่ยบเชีย แบ่งเป็น 2 การทดลองคือ การทดลองที่ 1 ศึกษาอิทธิพลของกําชนาบรวม และอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี่ยบเชีย วางแผนการทดลองแบบ  $3 \times 5$  factorial in CRD ประกอบด้วย 2 ปัจจัยคือ ถุงพลาสติก 3 ชนิด PE LDPE และ PP และอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  5 ระดับ 0:0 5:10 5:20 10:10 และ 10:20 PSI การทดลองที่ 2 ศึกษาอิทธิพลของสารดูดซึบเอทิลีน และอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  ต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษากระเจี่ยบเชีย วางแผนการทดลองแบบ  $4 \times 4$  factorial in CRD ประกอบด้วย 2 ปัจจัยคือ สารดูดซึบเอทิลีน 4 ระดับ 0 5 7 และ 9 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดของกระเจี่ยบเชีย (กรัม) และอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  5 ระดับ 0:0 3:5 5:7 และ 7:10 PSI เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 - 12 องศาเซลเซียส

การทดลองที่ 1 พนวณ กระเจี่ยบเชียมีปริมาณเส้นใยเพิ่มขึ้นทีละน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณ TSS ลดลงเล็กน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ชนิดถุงพลาสติก LDPE และ PP มีผลทำให้กระเจี่ยบเชียมีการสูญเสียน้ำหนักสด การเปลี่ยนแปลงสีผิว สีเนื้อ สีเมล็ด และปริมาณเส้นใยมากกว่าชนิดถุงพลาสติก PE กระเจี่ยบเชียที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE ร่วมกับอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  0:0 PSI มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยนานที่สุดคือ 41 วัน ส่วนกระเจี่ยบเชียที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก LDPE และ PP ร่วมกับอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  ทุกระดับมีอายุการเก็บรักษาเพียง 14 วัน และมีความแตกต่างกันทางสถิติ

การทดลองที่ 2 พนวณว่ากระเจี่ยบเชียมีปริมาณเส้นใยเพิ่มขึ้นทีละน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณ TSS ลดลงเล็กน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น กระเจี่ยบเชีย 7 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสดร่วมกับอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  5:7 PSI มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุดคือ 5.11 เปอร์เซ็นต์ กระเจี่ยบเชียที่เก็บรักษาในถุงพลาสติก PE + EA 0 - 7 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักสด ร่วมกับอัตราการไหลของกําช  $O_2:CO_2$  0:0 3:5, 5:7 และ 7:10 PSI มีอายุการเก็บรักษามากกว่า 42 วัน โดยมีลักษณะลีบิว สีเนื้อ สีเมล็ด ไม่แตกต่างไปจากกระเจี่ยบเชียภายหลังการเก็บเกี่ยว 1 วัน

## ABSTRACT

TE139632

Study on influence of packaging materials, O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub> flow rates and ethylene absorbent on quality and storage life of okra (*Abelmoschus esculentus* Moench.). This study was divided into 2 experiments. First experiment, study on influence of packaging materials, and O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub> flow rates on quality and storage life of okra (*Abelmoschus esculentus* Moench.). The statistical model was 3x5 factorial in completely randomized design comprised of 2 factors; three kinds of plastic bags polyethylene (PE) bag, low density polyethylene (LDPE) bag, polypropylene (PP) bag, and five rate of O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub> flow, 0:0, 5:10, 5:20, 10:10, and 10:20 PSI. Second experiments, study on influence of ethylene absorbent (EA), and O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub> flow rates on quality and storage life of okra (*Abelmoschus esculentus* Moench.). The statistical model was 4x4 factorial in completely randomized design composed of 2 factors, four levels of ethylene absorbent as followed 0, 5, 7 and 9 percent by fresh weight of okra (gm.), and four levels of O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub> as followed 0:0, 3:5, 5:7, and 7:10 PSI, storage at 10 -12°C.

First experiment the results showed that content of okra increased and TSS decreased as storage time increased. The LDPE and PP bags had greater effects than PE bags on fresh weight lost and color changing of rind, pulp, seed. The okra stored in PE bags with flow rates of O<sub>2</sub>: CO<sub>2</sub> 0:0 PSI had longest mean of shelf - life of 41 days. The okra stored in LDPE and PP bags with all flow rates of O<sub>2</sub>: CO<sub>2</sub> had shelf - life only 14 days.

Second experiment, the results showed that fiber content of okra increased and TSS decreased as the storage time increased. The okra stored in ethylene absorbent 7 percent with O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub> flow rates of 5:7 PSI had the most fresh weight lost 5.11 percent. The okra stored in PE bags with ethylene absorbent 0 - 7 percent by fresh weight O<sub>2</sub>:CO<sub>2</sub> flow rates 0:0, 3:5, 5:7, and 7:10 PSI had the longest mean shelf - life of more 42 days, and no difference on appearance when compared to 1 day fresh harvested.