ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ แบบจำลองทางคณิตศาสตร์เพื่อคาดคะเนอัตราการหายใจและ สภาพบรรยากาศภายในบรรจุภัณฑ์ของผลมะม่วงที่หุ้มห่อด้วย พลาสติกฟิล์มเจาะรู

ชื่อผู้เขียน

นายรัตนพล พนมวัน ณ อยุธยา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

อาจารย์ ดร. ธงชัย ยันตรศรี ประธานกรรมการ รองศาสตราจารย์ ดร.จินดา ศรศรีวิชัย กรรมการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จำนงค์ อุทัยบุตร กรรมการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนทร บูรณะวิริยะกุล กรรมการ

บทคัดย่อ

อัตราการผลิต CO2 ของผลมะม่วงภายใต้สภาพบรรยากาศที่ดัดแปลงในบรรจุภัณฑ์ สามารถหาได้โดย differentiate สมการ ของการเพิ่มขึ้นของปริมาณ CO2 ตามเวลา ใน ภาชนะปิด ที่อุณหภูมิ 13°C, 20°C และ อุณหภูมิห้อง (27 - 34°C) การทดลองพบว่าสม การการสะสมเพิ่มขึ้นของ CO2 ในภาชนะปิดเป็นแบบ hyperbolic ทั้ง 3 อุณหภูมิ อัตรา การผลิต CO2 ของผลมะม่วงที่ได้พบว่าแปรผันกับกำลังสองของ In(O2) ส่วนการคำนวณ เพื่อคาดคะเนระดับ CO2 ในภาชนะบรรจุผลมะม่วง ได้จากผลต่างระหว่างอัตราการผลิต CO2 ของผลมะม่วงภายใต้สภาพบรรยากาศดัดแบ่ลง และอัตราการแพร่ผ่านของกำชผ่าน ฟิล์มและรู การคาดคะเนระดับ CO2 ดังกล่าว พบว่า ได้ผลใกล้เคียงกับระดับที่วัดได้ในบรรจุ ภัณฑ์ที่ 13°C และ 20°C แต่ต่ำกว่าที่อุณหภูมิห้อง

สำหรับการหาอัตราการสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงในภาชนะบรรจุ ได้จากการนำผลมะม่วงมาวัดอัตราการสูญเสียน้ำหนักในภาชนะบรรจุห่อฟิล์ม PE เจาะรูขนาดพื้นที่ 1.6 cm², 5.6 cm², 12.1 cm² และ 20.1 cm² แล้วทิ้งไว้ในสภาพควบคุมความชิ้นสัมพัทธ์ที่ 50%, 60%, 82% และ 95% อุณหภูมิ 25°C อัตราการสูญเสียน้ำหนักที่ได้จาการทดลองพบว่า ขึ้นกับพื้นกี่รู ตามลักษณะสมการ hyperbolic จากความสัมพันธ์นี้เมื่อนำไปสร้างสมการทางคณิตศาสตร์เพื่อคาดคะเนอัตราการสูญเสียน้ำหนักของผลมะม่วงในภาชนะบรรจุ พบว่า

สามารถคาดคะเนอัตราการสูญเสียน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์เจาะรูของการทดลองที่มีระดับ ความชื้นสัมพัทธ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง

นอกจากนั้นจากผลการที่ดลองพบว่าการเจาะรูขนาดใหญ่ขึ้น ช่วยลดระดับของ CO₂ ในภาชนะบรรจุ โดยระดับของ CO₂ ที่พบในภาชนะเจาะรูขนาด 0.08 cm², 0.24 cm² และ 0.48 cm² เป็น 9.62%, 8.43% และ 5.28% ตามลำดับ ที่อุณหภูมิห้อง (27 4 34°C) โดยมี ลักษณะเดียวกับที่อุณหภูมิเก็บรักษา 13°C, 20°C การเพิ่มขึ้นของขนาดรูยังช่วยเพิ่มอัตรา การพัฒนาสีผิว และสีเนื้อของผลมะม่วง โดยอัตราการพัฒนาของสีทั้งสอง พบว่า แปรผัน ตรงกับค่า log ของพื้นที่รู เจาะบนภาชนะบรรจุ

Atmospheric Condition in Perforated Film for Mango Fruit Package

Author Mr.Rattanapon Panomwannaayuthaya

M.S. Postharvest technology

Examining committee

Lecturer Dr.Thongchai Yantarasri Chairman
Associate Professor Dr.Jinda Sornsrivichai member
Assistant Professor Dr.Jamnong Uthaibutra member
Assistant Professor Dr.Sunthorn Buranaviriyakul member

Abstract

The rate of CO₂ production under MA package was determined indirectly by diffferentiation the equation of time-course change in the uptake of CO₂ concentration at storage temperature of 13°C, 20°C and ambient temperature (27 - 34°C). CO₂ accumulation during storage in close system followed hyperbolic equations for all storage. The rate of CO₂ production followed the square of ln(O₂). Prediction of CO₂ level in mango package can be calculated from the net rate change between rate of CO₂ production and rate of CO₂ transfer through package film and pore. The model predicted well when compared to the experiment set at 13°C, 20°C. But the model was not good at the ambient temperature.

For the prediction of weight loss, the rate of weight loss of mango was determined during storage at 25°C and relative humidity of 50%, 60%, 82% and 95%. The PE film package was perforated at 1.6 cm², 5.6 cm², 12.1 cm² and 20.1 cm². The relationship between the rate of weight loss and perforated area was found to follow the hyperbolic equation . The computer model was found to predict well of all experimental set.

From the experiment, the increase in perforated area decreased the equilibrium level of CO₂ inside package at ambient temperature (27 - 34°C). The CO₂ level at pore size 0.08 cm², 0.24 cm² and 0.48 cm² were 9.62%, 8.43% and 5.28%, respectively. The same trend was observed for 13°C and 20°C. The increase of pore area increased both peel and flesh color development. The rate of color development was found to be a log function of pore area.