

บทที่ 1

บทนำ

มะม่วง (*Mangifera indica* L.) จัดเป็นผลไม้เขตร้อนชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญมากทางเศรษฐกิจของประเทศไทย เป็นที่รู้จักและปลูกกันอย่างกว้างขวางในทุกภาคของประเทศไทย (วิจิตร, 2529) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการที่เป็นพืชที่ปลูกง่าย เจริญเติบโตดี มีโรคและแมลงรบกวนน้อย (สนั่น, 2536) มะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เป็นมะม่วงที่บริโภคผลสุก สามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี อีกทั้งผลดิบยังสามารถนำมาประกอบอาหารและแปรรูป ทำให้ปัจจุบันมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์เป็นที่นิยมเพิ่มขึ้นทั้งในประเทศและเริ่มได้รับความนิยมนอกต่างประเทศ

มะม่วงที่เก็บเกี่ยวแล้วในบางครั้งมีปริมาณมากเกินไป ทำให้จำหน่ายไม่หมดหรือจำหน่ายได้ในราคาถูก หรืออาจเกิดการเน่าเสียได้ ซึ่งการเน่าเสียเกิดจากสาเหตุหลักที่สำคัญ 2 ประการคือเกิดจากการทำลายของเชื้อจุลินทรีย์และเกิดจากปฏิกิริยาทางชีวเคมีที่เร่งด้วยเอนไซม์ ดังนั้นวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้สดให้ยาวนานขึ้นนั้น จึงนิยมนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำ เพราะอุณหภูมิต่ำจะช่วยชะลอการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์และลดกิจกรรมของเอนไซม์ต่างๆ ให้ช้าลงได้ ทำให้ปฏิกิริยาทางชีวเคมีที่เกิดขึ้นในกระบวนการหายใจ กระบวนการสุก และการสังเคราะห์เอทิลีนของผลไม้สดที่เกิดขึ้นช้าลงด้วย (จริงแท้, 2544) อย่างไรก็ตามการเก็บรักษาผักและผลไม้สดบางชนิดโดยการแช่เย็นไว้ที่อุณหภูมิต่ำจะมีขีดจำกัด โดยเฉพาะผลไม้เขตร้อนไม่สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10-13 องศาเซลเซียส ได้ เพราะจะทำให้เกิดอาการสะท้านหนาว (chilling injury) ได้ (สายชล, 2528) ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการเก็บรักษาผลมะม่วงไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสม เพราะเป็นปัจจัยสำคัญในการยืดอายุภายหลังการเก็บเกี่ยวและรักษาให้มีคุณภาพดี

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อหาวิธียืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ โดยใช้วิธีทางกายภาพ
2. เพื่อลดการเกิดอาการสะท้านหนาวของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ