

**ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์** จำนวนผลต่อช่อและระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์คอนอกฤดู

**ผู้เขียน** นายสนอง จรินทร์

**ปริญญา** วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)

**คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์**

ผศ.ดร. อุษาวดี ชนสูตร ประธานกรรมการ  
นายอุทัย นพคุณวงศ์ กรรมการ

**บทคัดย่อ**

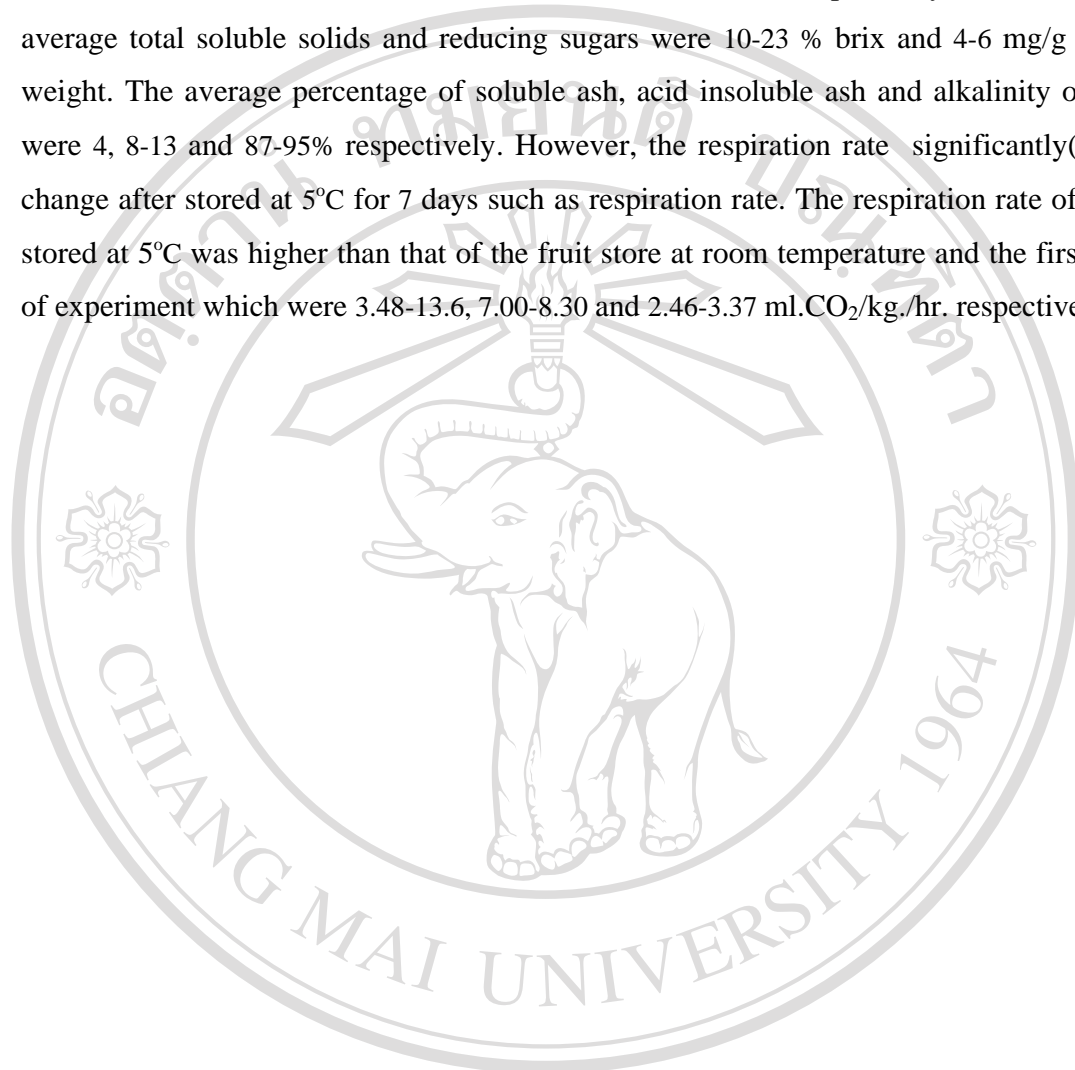
จากการศึกษาจำนวนผลต่อช่อและระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของผลลำไยพันธุ์คอนอกฤดู พบว่า การตัดช่อผลให้เหลือ 30, 40, และ 50 ผลต่อช่อไม่มีผลต่อขนาดของผล น้ำหนักผล ความหนาของเนื้อ เเปอร์เซ็นต์ความชื้นของผลลำไย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่มีผลต่ออัตราการร่วงและปริมาณของผลผลิตโดยมีความกว้างของผลเฉลี่ย 25-28 มิลลิเมตร ความสูงของผลเฉลี่ย 23-26 มิลลิเมตร และมีความหนาของผลเฉลี่ย 24-27 มิลลิเมตร น้ำหนักผลเฉลี่ย 10-12 กรัม ความหนาเนื้อ 4-5 มิลลิเมตรและเปอร์เซ็นต์ความชื้นเฉลี่ย 73-77 เปอร์เซ็นต์ มีเปอร์เซ็นต์ผลร่วงอยู่ระหว่าง 38-60 เปอร์เซ็นต์ ส่วนการเก็บเกี่ยวผลลำไยเมื่ออายุ 22 และ 23 สัปดาห์ หลังการออกดอก ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติของคุณภาพในด้านต่างๆเช่น ขนาดของผล น้ำหนักผล ความหนาเนื้อ การยอมรับคุณภาพโดยรวม ลักษณะเนื้อสัมผัสเฉลี่ย 7-12 นิวตัน ค่า L\*เฉลี่ย 48-49 ค่า a\* เฉลี่ยที่ 6-11 และค่า b\* เฉลี่ย 12-21 มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้เฉลี่ย 10-23 % brix มีปริมาณน้ำตาลของลำไยเฉลี่ย 4-6 มิลลิกรัมต่อกรัมน้ำหนักสด และ มีเปอร์เซ็นต์เถ้าที่ละลายน้ำได้ เถ้าที่ไม่ละลายในกรด และความเป็นต่างของเถ้า 4, 8-13 และ 87-95 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ แต่เมื่อนำไปเก็บรักษานาน 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส อัตราการหายใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องมีอัตราการหายใจมากกว่าเก็บลำไยที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสและเมื่อเริ่มการทดลองคือ 3.48-13.6, 7.00-8.30, 2.46-3.37 มิลลิลิตร CO<sub>2</sub>/กิโกลกรัมต่อชั่วโมงตามลำดับ

<b>Thesis Title</b>	Number of Fruit per Cluster and Harvesting Time Affecting Quality During Storage of The off Season Longan cv. Daw	
<b>Author</b>	Mr. Sanong Jarinthorn	
<b>Degree</b>	Master of Science (Postharvest Technology)	
<b>Thesis Advisory Committee</b>	Ast. Prof. Dr. Usavadee Chanasut	Chairperson
	Mr. Uthai Noppakoonwong	Member

### ABSTRACT

Effects of fruit thinning and harvesting period of the off season longan cv. Daw fruits were studied. Longan were harvested and tested at 22 and 23 weeks after blooming. The result indicated that thinning longan to remain at 30, 40 and 50 fruits/cluster did not affect the size, weight, thickness of flesh and percentage of moisture but it affected the number of fruit dropping and yield. The average width, height, and thickness of fruit were 25-28 mm, 23-26 mm, 24-27 mm. respectively. The average weight, thickness of flesh, percentage of moisture and percentage of fruit dropping were 10-12 g, 4-5 mm, 73-77%, and 38-60% respectively. Harvesting longan at 22 and 23 weeks after blooming had non-significant in the qualities of the fruit, such as size, weight, thickness of flesh and overall qualities point of acceptance. All of the results showed that the average texture,

L\*, a\*, and b\* value were 7-12 N, 48-49, 6-11 and 12-21, respectively. Moreover the average total soluble solids and reducing sugars were 10-23 % brix and 4-6 mg/g fresh weight. The average percentage of soluble ash, acid insoluble ash and alkalinity of ash were 4, 8-13 and 87-95% respectively. However, the respiration rate significantly(95%) change after stored at 5°C for 7 days such as respiration rate. The respiration rate of fruit stored at 5°C was higher than that of the fruit store at room temperature and the first day of experiment which were 3.48-13.6, 7.00-8.30 and 2.46-3.37 ml.CO<sub>2</sub>/kg./hr. respectively.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved