

การศึกษาและเปรียบเทียบประสิทธิภาพกระดาศจากผักตบชวาแห้ง เพื่อชะลอการสุกของกล้วยหอมทอง

จรรยพร ลาภชัย¹, ธนวิทย์ จักษุภิชัย¹, ทอหทัย โคตรเทียม¹

ปาริชาติ ปาลินทร², พงษ์นิวัตร มาเวียง²

¹นักเรียนโรงเรียนชุมแพศึกษา, E-mail: gjchanyaphon@gmail.com

²โรงเรียนชุมแพศึกษา

บทคัดย่อ

การห่อกล้วยหอมทองเป็นวิธีการหนึ่งในการผลิตกล้วยหอมทองคุณภาพดี โครงการนี้
การศึกษาและเปรียบเทียบประสิทธิภาพกระดาศจากผักตบชวาแห้ง เพื่อชะลอการสุกของกล้วยหอมทอง
มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของวัสดุห่อกล้วยหอมทอง โดยวางแผนการทดลอง ประกอบด้วย
8 กรรมวิธี ได้แก่ ไม่ห่อผล, กระดาศ A4, กระดาศจากผักตบชวาแห้ง(MnO₄0%), กระดาศจาก
ผักตบชวาแห้ง (MnO₄10%), กระดาศจากผักตบชวาแห้ง (MnO₄20%), กระดาศจากผักตบชวาแห้ง
(MnO₄30%), กระดาศจากผักตบชวาแห้ง (MnO₄40%) และกระดาศจากผักตบชวาแห้ง (MnO₄50%)
โดยทำการห่อเมื่อตัดกล้วยหอมทองจากต้นที่ผลมีอายุ 60 วัน กล้วยจะมีลักษณะเป็นทรงกระบอกกลม
ไม่มีเหลี่ยม จึงทำการบันทึกลักษณะกายภาพและคุณภาพผล ดังนี้ น้ำหนักผล สีผล เส้นรอบวงของผล
ความกว้างผล และความยาวผล

จากการทดลอง พบว่า การห่อผลทุกกรรมวิธีมีอิทธิพลต่อลักษณะที่กล่าวมาทั้งหมด โดยการ
ห่อผลด้วยกระดาศจากผักตบชวาแห้ง (MnO₄50%) สีผลมีค่าความสุกระดับที่ 4 เริ่มเปลี่ยนจากสีเขียว
ออกเหลืองและมีสีเหลืองมากกว่าสีเขียว การห่อผลด้วยกระดาศจากผักตบชวาแห้ง (MnO₄40%) สีผลมี
ค่าความสุกระดับที่ 5 เปลือกสีเหลือง แต่ที่ปลายเป็นสีเขียว การห่อผลด้วยกระดาศจากผักตบชวาแห้ง
(MnO₄30%) สีผลมีค่าความสุกระดับที่ 5 เปลือกสีเหลือง แต่ที่ปลายเป็นสีเขียว การห่อผลด้วยกระดาศ
จากผักตบชวาแห้ง (MnO₄20%) สีผลมีค่าความสุกระดับที่ 6 ทั้งผลมีสีเหลือง การห่อผลด้วยกระดาศ
จากผักตบชวาแห้ง (MnO₄10%) สีผลมีค่าความสุกระดับที่ 6 ทั้งผลมีสีเหลือง การห่อผลด้วยกระดาศ
จากผักตบชวาแห้ง (MnO₄0%) สีผลมีค่าความสุกระดับที่ 7 ผิวสีเหลืองและเริ่มมีจุดสีน้ำตาล การห่อผล
ด้วยกระดาศ A4 สีผลมีค่าความสุกระดับที่ 7 ผิวสีเหลืองและเริ่มมีจุดสีน้ำตาล สำหรับการไม่ห่อผล
ผลเกิดการเน่าเสียและพบการเข้าทำลายของแมลงวันผลไม้ ดังนั้นการห่อผลด้วยกระดาศจาก
ผักตบชวาแห้ง (MnO₄50%) ส่งผลให้กล้วยหอมทองมีคุณภาพผลดีที่สุดเหมาะสมสำหรับส่งเสริมให้
เกษตรกรต่อไป

คำสำคัญ : การชะลอการสุก, การห่อผล, ลักษณะทางกายภาพ