

สารบัญ

บทที่ 1	ชนิดของผักและผลไม้	1
บทที่ 2	คุณภาพของผักและผลไม้	12
บทที่ 3	คุณภาพของผักและผลไม้สำหรับการแปรรูป	22
บทที่ 4	ปัจจัยก่อนการเก็บเกี่ยวที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตผล	36
บทที่ 5	ดัชนีการเก็บเกี่ยว	41
บทที่ 6	การเก็บเกี่ยว	51
บทที่ 7	การลดความร้อน	56
บทที่ 8	ภาชนะบรรจุ	70
บทที่ 9	การปฏิบัติภายในโรงคัดบรรจุ	84
บทที่ 10	การเก็บรักษา	102
บทที่ 11	การเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบทางเคมีระหว่างการเก็บรักษา	125
บทที่ 12	การสูญเสียของผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว	133
เอกสารประกอบการเรียนเรียง		143

ผักและผลไม้บางชนิด มีบางส่วนที่อาจจะเก็บรักษาได้ในระยะเวลาสั้น มีเพียงไม่กี่ชนิดที่สามารถเก็บรักษาได้นาน

ผัก สามารถจำแนกออกเป็นกลุ่มได้หลายวิธี ได้แก่ การแบ่งทางพฤกษศาสตร์ การแบ่งตามรูปร่างที่เหมาะสมในการเจริญ (เช่น ผักกาดหัวและผักกาดขี้นก) การแบ่งตามอายุของการปลูก (เช่น annual, biennial และ perennial) การแบ่งตามความต้องการน้ำและการแบ่งตามส่วนของพืชที่บริโภคได้ เป็นต้น

การจำแนกผักตามส่วนที่บริโภคได้ แบ่งออกเป็นดังนี้

1. ราก ผักที่บริโภคส่วนราก เป็นส่วนของรากแก้ว เช่น แครอท หัวบีต และหัวไชเท้า (rutabaga) และหัวดอก (rutabaga) เป็นต้น ผักขี้นกเป็นส่วนของรากแขนง เช่น มันเทศ หัวไชเท้า และหัวขี้นก เป็นต้น

2. ลำต้น ผักที่บริโภคลำต้น มีทั้งชนิดลำต้นใต้ดิน และลำต้นเหนือดิน พวกที่เป็นลำต้นใต้ดิน เช่น หัวไชเท้า และหัวไชเท้า และผักกาดหอมชนิดอื่น (scarlet leucos) พวกที่เป็นลำต้น

(๗๐)

การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยว

ผักและผลไม้

๖๖๔.๘

เลขหมู่	๑/๕
	๒๕๓๕
เลขทะเบียน	๑๐๕๘๓
วันที่	๑๒ มี.ค. ๒๕๓๕

๐๐๒๙-๐๙๘๖๐

ผศ.ดร. ดนัย บุญเกียรติ

ภาควิชาพืชสวน

รศ.ดร. นิธิยา รัตนพานนท์

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110003034



สำนักพิมพ์ไอเดียสโตร์

860-862 วังบูรพา กรุงเทพมหานคร 10200 โทร. 221-0742, 221-6567

218/10-12 สยามสแควร์ซอย 1 กรุงเทพมหานคร 10330 โทร. 251-4476, 254-8806-7

3

กองสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี