

บทที่ 3 วิธีการวิจัย

3.1 วิธีวิจัย

(1) ทำการเลือกต้นอาโวคาโด พันธุ์ Hass และ Baccaneer จำนวน พันธุ์ละ 5 ต้น ติดเครื่องหมายที่ช่อดอกอาโวคาโด จำนวน 100 ช่อดอกต้น หลังจากดอกบาน 6 เดือน เก็บผลอาโวคาโด ทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 10 ผลต่อพันธุ์ มาตรวจสอบทางกายภาพ

การบันทึกข้อมูล ดังนี้

- ขนาดผล วัดขนาดผลด้วยเวอร์เนียคาร์ลิเปอร์ ที่มีหน่วยเป็นมิลลิเมตร วัดความกว้างในส่วนที่กว้างที่สุดของผล และวัดความยาวจากขั้วผลไปถึงก้านผล
- น้ำหนักผล ชั่งน้ำหนักผลด้วยเครื่องชั่งไฟฟ้าที่มีทศนิยม 2 ตำแหน่ง หน่วยเป็นกรัม
- ปริมาตรผล วัดปริมาตรผลโดยการแทนที่ของน้ำ
- ความถ่วงจำเพาะผล
- สีเปลือกผล เปรียบเทียบสีของเปลือกผลโดยใช้แผ่นเทียบสี Royal Horticultural Society Colour Chart
- หาน้ำหนักแห้งของผลอาโวคาโดในระยะต่าง ๆ หลังจากดอกบาน 6 เดือน โดยชั่งน้ำหนักเนื้อผลอาโวคาโดสดประมาณ 500 กรัม นำเข้าเตาอบไมโครเวฟ อบด้วยความร้อนที่กำลังไฟ 500 วัตต์ เป็นเวลา 7 นาที นำเนื้อผลมาชั่งน้ำหนักอีกครั้งหนึ่ง นำน้ำหนักสดและน้ำหนักแห้งมาคำนวณหาเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งดังนี้

$$\% \text{ น้ำหนักแห้ง} = \frac{\text{น้ำหนักผลแห้ง}}{\text{น้ำหนักผลสด}} \times 100$$

(2) เก็บเกี่ยวผลอาโวคาโดหลังจากดอกบาน 6 เดือน ทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 10 ผลต่อพันธุ์ มาบ่มโดยวางไว้ในอุณหภูมิห้อง 7 วัน เพื่อตรวจสอบดูว่าผลอาโวคาโดสามารถสุกหลังจากการเก็บเกี่ยวได้หรือไม่ เมื่อบ่มแล้วจึงผ่าผลอาโวคาโดเพื่อตรวจสอบคุณภาพของเนื้อผล

การบันทึกข้อมูล ดังนี้

- ขนาดผล
- น้ำหนักผล
- ปริมาตรผล
- ความถ่วงจำเพาะผล
- สีเปลือกผล
- หาน้ำหนักแห้งของผลอาโวคาโดในระยะต่าง
- สีเนื้อในผล
- คุณภาพของเนื้อโดยการยอมรับของผู้บริโภค ทำการสอบถามผู้บริโภคโดยให้ชิมผลอาโวคาโดและให้คะแนน ดังนี้คือ

ไม่ชอบมากที่สุด	ให้	1	คะแนน
ไม่ชอบ	ให้	2	คะแนน
ปานกลาง	ให้	3	คะแนน
ชอบ	ให้	4	คะแนน
ชอบมากที่สุด	ให้	5	คะแนน

(3) เก็บข้อมูลสภาพภูมิอากาศ ได้แก่ อุณหภูมิ และความชื้นสัมพัทธ์ โดยใช้ data logger ระหว่างที่มีการพัฒนาของผลอาโวคาโด เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์อากาศกับการพัฒนาของผลอาโวคาโด

3.2 สถานที่ดำเนินการวิจัย

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งเริง อ.หางดง จ.เชียงใหม่

