

ชื่อเรื่อง ผลของสารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลต่อสีเปลือกและคุณภาพของผลลำไยพันธุ์คอระหว่างการเก็บรักษา  
ผู้แต่ง พรรณทิพา บุญอินทร์ กานดา หวังชัย กอบเกียรติ แสงนิล และ จำนงค์ อุทัยบุตร  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 144-147  
คำสำคัญ ลำไยพันธุ์คอ; โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์; กรดออกซาลิก

### บทคัดย่อ

จากการทดลองใช้สารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลต่อสีเปลือกและคุณภาพของผลลำไยพันธุ์คอระหว่างการเก็บรักษา โดยแช่ผลลำไยในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้น 7.5% และสารละลายกรดออกซาลิก ความเข้มข้น 5% แบบใช้เดี่ยวและใช้ร่วมกันดังนี้ แช่สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์อย่างเดียว แช่สารละลายกรดออกซาลิกอย่างเดียว แช่สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ก่อนนำมาแช่ในสารละลายกรดออกซาลิก แช่สารละลายกรดออกซาลิกก่อนนำมาแช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และแช่ในสารละลายผสมระหว่างกรดออกซาลิกและโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ทุกกรรมวิธีจะแช่ผลนาน 5 นาที ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ฝรั่งผลแล้วนำมาเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 7 สัปดาห์ พบว่า เปลือกนอกของลำไยที่แช่ในสารละลายกรดออกซาลิกก่อนนำมาแช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และลำไยที่แช่ด้วยสารละลายผสมระหว่างกรดออกซาลิกและโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ มีค่า L และค่า b มากที่สุดเปลือกผลมีสีเหลือง และไม่พบสีน้ำตาลและรอยดำ เนื่องจากการแช่สารละลายกรดบนเปลือกนอก และเปลือกในของลำไยเมื่อเทียบกับทุกกรรมวิธี โดยคุณภาพของผลในระหว่างการเก็บรักษามีค่าไม่แตกต่างกันกับชุดควบคุม