

ชื่อเรื่อง	การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยโดยใช้สารเคมีกันเสียร่วมกับอุณหภูมิต่ำ
ผู้แต่ง	สุเมธิ เชื้อนมนณี
ที่มา	วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2548. 149 หน้า
คำสำคัญ	ลำไย; สารเคมีกันเสีย

บทคัดย่อ

การศึกษาประสิทธิภาพของสารนอมอาหารร่วมกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1, 3, 5 และ 10 องศาเซลเซียส ในการควบคุมเชื้อราของผลลำไย พบว่า การแช่ในสารละลาย sorbic acid และ potassium sorbate ร่วมกับ citric acid สามารถชะลอการเกิดโรคได้ดีกว่าการแช่ผลลำไยในสารละลาย sorbic acid กับ methyl paraben และ methyl paraben กับ citric acid สารละลายที่ประกอบด้วย citric acid สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของเปลือกลำไยได้ดีกว่า สารละลายชนิดอื่นๆ และผลลำไยที่ผ่านการแช่ในสารละลายแล้วเก็บรักษาไว้ที่ 5 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด

ทดสอบประสิทธิภาพของ สารผสมระหว่าง citric acid กับ sorbic acid และ citric acid กับ potassium sorbate ที่อุณหภูมิของสารผสม 45, 55 , 100 องศาเซลเซียส และที่อุณหภูมิห้อง เปรียบเทียบกับการแช่ผลลำไยในน้ำกลั่นที่ อุณหภูมิต่างๆ และการรมด้วย SO_2 พบว่าการแช่ผลลำไยในสารผสมระหว่าง sorbic acid กับ citric acid และ potassium sorbate กับ citric acid ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของผลลำไยได้ดีกว่าทุกกรรมวิธี ส่วนสารผสมชนิดต่างๆ ที่อุณหภูมิห้อง, 45, 55 และที่รมด้วย SO_2 มีผลทำให้ผลลำไยมีอายุการเก็บรักษายาวนานที่สุด

การศึกษาประสิทธิภาพของสารผสมระหว่าง potassium sorbate กับ citric acid ในการเก็บรักษาผลลำไยใน ห้องเย็น พบว่าการแช่ผลลำไยในสารผสมที่อุณหภูมิห้อง นั้นสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของเปลือกผลลำไยดี ใกล้เคียงกับการรมผลลำไยด้วย SO_2 และมีอายุการเก็บรักษายาวนานกว่าการแช่ผลลำไยในน้ำกลั่น นอกจากนี้ยังมี คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคสูงกว่าเช่นกัน

การทดสอบระยะเวลาในการวางจำหน่ายผลลำไยที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส หลังจากเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่าเมื่อทำการเก็บรักษาผลลำไยที่ผ่านกรรมวิธีดังกล่าวในห้องเย็นเป็นระยะเวลาสั้นๆ จะทำให้ผล ลำไยมีอายุการวางจำหน่ายสั้นลง การแช่ผลลำไยในสารผสมระหว่าง potassium sorbate กับ citric acid ที่อุณหภูมิห้อง นั้นสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของเปลือกผลลำไยได้ใกล้เคียงกับการรมผลลำไยด้วย SO_2 และมีอายุการวาง จำหน่ายยาวนานกว่าการแช่ผลลำไยในน้ำกลั่น