

ชื่อเรื่อง	การใช้ Citric Acid เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลำไยทดแทนการรมด้วย SO <sub>2</sub>
ผู้เขียน	รัมภ์พันธ์ โกศลานันท์ เพ็ญศิริ จารัสฉาย อารีรัตน์ การุณสถิตย์ชัย และ วีรภรณ์ เดชนำบุญชาชัย
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	ลำไย; การรมด้วย SO <sub>2</sub> ; กรดซิตริก

### บทคัดย่อ

กรดซิตริก เป็นกรดที่มีคุณสมบัติในการลดปฏิกิริยา Oxidation และด้านการเข้าทำลายของจุลินทรีย์จึงลดการเน่าเสียและการเกิดเปลือกสีน้ำตาล วัตถุประสงค์ของการทดลองนี้เพื่อให้ทราบความเข้มข้นที่เหมาะสมของกรดซิตริกที่ใช้ยืดอายุการเก็บรักษาลำไยทดแทนการรมด้วย SO<sub>2</sub> การทดลองนี้ดำเนินการที่สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร ระยะเวลาดำเนินการ ต.ค. 2546 – ก.ย. 2548 การทดลอง ประกอบด้วย 5 กรรมวิธี โดยการแช่ลำไยในกรดซิตริกที่ระดับความเข้มข้น 0 (ตัวควบคุม) 2, 3, 4% เป็นเวลา 5 นาทีที่อุณหภูมิห้อง และลำไยที่รมด้วย SO<sub>2</sub> ผลการทดลองพบว่ากรรมวิธีที่แช่ในกรดซิตริกทุกความเข้มข้นมีค่าความสว่างและค่าสีเหลืองสูงกว่าตัวควบคุมแต่ต่ำกว่าการรมด้วย SO<sub>2</sub> ส่วนคุณภาพด้านประสาทสัมผัสรสชาติและการยอมรับจากผู้บริโภคไม่มีความแตกต่างระหว่างกรรมวิธีที่แช่และไม่แช่ในกรดซิตริก แต่กรรมวิธีที่รมด้วย SO<sub>2</sub> เกิด discoloration ที่เนื้อผลตั้งแต่สัปดาห์แรกของการเก็บรักษา และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคต่ำกว่ากรรมวิธีอื่น