

ชื่อเรื่อง	ผลของโซเดียมเมแทไบซัลไฟต์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยเวียดนามพันธุ์หล่อง
ผู้แต่ง	ลี ฮา ไฮ
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 110 หน้า. 2554.
คำสำคัญ	ลำไย; sodium metabisulfite

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของโซเดียมเมแทไบซัลไฟต์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาของผลลำไยเวียดนามพันธุ์หล่องโดยแช่ผลลำไยผลเดี่ยวและช่อผลลงในสารละลายโซเดียมเมแทไบซัลไฟต์ ที่อุณหภูมิห้อง (25 ± 2 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 5 และ 10 นาที ในขณะที่ชุดควบคุม คือผลที่ไม่ได้แช่สาร หลังจากนั้นนำผลลำไยมาสิ่งลมให้แห้งเป็นเวลา 10 นาที ที่อุณหภูมิห้อง แล้วนำมาบรรจุในถุงพอลิโพรพิลีน (ความหนา 0.035 มิลลิเมตร) นำไปเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นที่ 5 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน สุ่มตัวอย่างออกมาวิเคราะห์ผลทุกๆ 7 วัน ผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าทั้งการแช่ผลลำไยผลเดี่ยว และแช่ทั้งช่อผลในสารละลายโซเดียมเมแทไบซัลไฟต์ 7.5 เปอร์เซ็นต์ นาน 10 นาที สามารถรักษาค่า L^* (ความสว่าง) และค่า b^* (ความเหลือง) ของเปลือกผลคงอยู่ในระดับที่สูงที่สุด โดยผลไม่แสดงอาการรุนแรงของเปลือกผลสีน้ำตาล หรือผลเน่า ตลอดอายุการเก็บรักษา 28 และ 21 วัน ตามลำดับ นอกจากนี้คุณภาพและสีเนื้อของผลยังเป็นที่ยอมรับได้

จากการติดตามผลของการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์หล่องในเชิงการค้าโดยการแช่ผลลำไยทั้งช่อผลและผลเดี่ยวในสารละลายโซเดียมเมแทไบซัลไฟต์ 7.5 เปอร์เซ็นต์ นาน 10 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น 5 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 และ 28 วัน ตามลำดับ หลังจากนั้นก็นำผลลำไยมาไว้ในห้องควบคุมอุณหภูมิที่ 25 ± 2 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง (32 ± 5 องศาเซลเซียส) เพื่อติดตามคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว และอายุการวางจำหน่ายพบว่าผลลำไยที่เป็นช่อผลและผลเดี่ยวที่ได้รับโซเดียมเมแทไบซัลไฟต์สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 21 และ 28 วัน โดยยังมีคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวที่ดี นอกจากนี้ยังไม่สามารถตรวจพบการตกคั่งของซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในส่วนของเนื้อผลหลังแช่ผล ในขณะที่พบในส่วนของเปลือกผล 176.5 และ 0 พีพีเอ็ม ในวันที่ 21 และ 28 ของการเก็บรักษา นอกจากนี้ผลลำไยที่ได้รับสารยังคงสภาพยอมรับได้ที่ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 วัน แต่ผลที่ไว้ที่อุณหภูมิห้อง ต้องจำหน่ายภายใน 1 วัน หลังจากนั้นผลเกิดการเน่าเสีย