

ชื่อเรื่อง	โยอาหารทั้งหมด เพกติน และลิกนิน ในเปลือกผลลำไยพันธุ์ต่อระหว่างเกิดอาการ สะท้อนหนาว
ผู้แต่ง	สมคิด ใจตรง นิธิยา รัตนาปนนท์ คณัย บุญเกียรติ และ อลิทชาเบธ บาวค้วิน
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	เปลือกลำไย; โยอาหารทั้งหมด; เพกติน

### บทคัดย่อ

เปลือกผลลำไยพันธุ์คอปติและระหว่างเกิดอาการสะท้อนหนาว ซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90±5% โดยกำหนดระยะเวลาการเกิดอาการสะท้อนหนาวด้วยการให้คะแนนเป็น 4 ระดับ คือ ไม่มีจุดสีน้ำตาล เกิดจุดสีน้ำตาลน้ำ 1-35%, >35-70% และ >70-100% ของพื้นที่ผิวด้านในของเปลือก เป็นคะแนน 1-4 ตามลำดับ วิเคราะห์หาความชื้นเปลือก และวิเคราะห์หาปริมาณโยอาหารทั้งหมด เพกติน และลิกนิน จากเปลือกลำไยที่ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง ผลการทดลองพบว่าเปลือกผลลำไยสด มีความชื้น 55% มีปริมาณโยอาหารทั้งหมด เพกติน และลิกนิน เป็น 7.26, 0.89 และ 0.019 กรัม/100 กรัมน้ำหนักแห้ง ตามลำดับ ผลลำไยเริ่มแสดงอาการสะท้อนหนาวระดับ 2 เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 4 วัน และเกิดอาการสะท้อนหนาวระดับ 3 และ 4 เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 8 และ 10 วัน ตามลำดับ ระหว่างเกิดอาการสะท้อนหนาวระดับ 2, 3 และ 4 เปลือกลำไยมีความชื้น 49.63%, 44.61% และ 35.87% มีปริมาณโยอาหารทั้งหมด 7.53, 7.47 และ 7.44 กรัม/100 กรัมน้ำหนักแห้ง เพกติน 0.87, 0.85 และ 0.81 กรัม/100 กรัมน้ำหนักแห้ง และลิกนิน 0.017, 0.018 และ 0.017 กรัม/100 กรัมน้ำหนักแห้ง ผลลำไยพันธุ์ต่อที่เกิดอาการสะท้อนหนาวระดับ 4 เปลือกลำไยมีความชื้นลดลง 34.78% โยอาหารทั้งหมดเพิ่มขึ้น 2.48% เพกตินลดลง 8.89% และลิกนินไม่เปลี่ยนแปลง