

ชื่อเรื่อง	ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพของมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	เพ็ญใจ กาแก้ว ธนิตชยา พุทธิณี จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 217-220.
คำสำคัญ	การเคลือบผิว; ไคโตซาน; มะละกอดิบเส้นพร้อมบริโภค; คุณภาพ

### บทคัดย่อ

ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานที่ระดับ ความเข้มข้นร้อยละ 0.25 0.5 และ 1.0 โดยเปรียบเทียบกับชุดการทดลองที่ทำการจุ่มในน้ำกลั่น ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโภคในระหว่างการเก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 7 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 9 วัน โดยทำการวิเคราะห์การสูญเสียน้ำหนัก ค่าความแน่นเนื้อ และการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ จากการทดลองพบว่า ชุดการเคลือบผิวที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.25 สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความแน่นเนื้อได้ในช่วง 6 วันแรกของการเก็บรักษา สำหรับที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.25 พบว่า สามารถชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด รวมไปถึง *E-coli* ที่ปนเปื้อนในเส้นมะละกอดิบพร้อมบริโภคได้ดีกว่าชุดการทดลองควบคุม